



MATERIAPRIMA

RESTAURANT
CASTELLO DI MONTIGNANO

ANTIPASTI

Tortino di Carne Salada con insalatina esotica di Avocado, Mela verde e Sedano, gelée di Rapa rossa e Caviale Nero Beluga | 20,00

Polpo in due cotture, citronette al Pape Bianco, crudo di Carciofi e Grana 30 mesi | 18,00

Uovo pochè su fonduta di Fossa alle Erbe, Tartufo pregiato e Asparagi di Bosco | 16,00

SAPORI DELL'UMBRIA

Il nostro tagliere di Norcinerie umbre | 16,00

Piccola selezione di Formaggi tipici umbri | 14,00

Barbozzo umbro con Aceto di Mele e San Marzano con crostone di Pane artigianale | 10,00

PRIMI

Risotto alla Borrachine, crudo di Gambero di Mazara, crema di Zafferano in riduzione | 20,00

Tagliatelle artigianali con farina di Ceci, Bottarga di Muggine delle Egadi, Lime e Pepe rosa | 18,00

Paccheri artigianali con Ombrina su vellutata di Zucchine e Fiori cristallizzati | 16,00

SAPORI DELL'UMBRIA

Strangozzi fatti a mano al Tartufo | 16,00

Stricoli artigianali con Oca affumicata, Pomodoro e Pecorino di Norcia | 14,00

Maltagliati fatti in casa al ragù di Cinghiale | 12,00

SECONDI

Tagliata di Limousine Scottona con punte di Asparagi di Bosco e Lardo di Cinta Senese | 25,00

Baccalà di Terranova (Canada) scottato in plancia, su crema di Porri e Patate,

Capperi in fiore e flan di Cavolo rosso croccante | 20,00

Carrè di Agnello French Reck in crosta di Nocciole caramellate, gel di bosco e Menta fresca | 18,00

SAPORI DELL'UMBRIA

Filetto di Manzo alla griglia al Tartufo pregiato | 24,00

Le carni umbre alla griglia con Verdure scottate in plancia | 16,00

Suprema di Faraona laccata al Miele di Corbezzolo, il suo paté e Rapa rossa croccante | 15,00



MATERIAPRIMA

RESTAURANT
CASTELLO DI MONTIGNANO

DESSERT

Il nostro Millefoglie con Crema Chantilly e Crema al Cioccolato | 12,00

La torta "MateriaPrima" con Cream fresh di Fiordilatte | 11,00

Torta morbida al Cioccolato con crema d'Uovo all'Arancia su vellutata di Cointreau | 11,00

Gelatina di Mela verde e Zenzero, crumble di Amaretti, Uvetta e scaglie di Cioccolato fondente, quenelle di gelato alla Vaniglia | 10,00

La nostra Cheese Cake ai Frutti di Bosco freschi e la loro salsa | 9,00

Insalata di Frutta dolce salata | 9,00

La "Crescionda" Spoletina con salsa al caffè amaro e crema alla Vaniglia Bourbon | 8,00