

SETTE — DUE

R I S T O R A N T E

LA CENA menu

Antipasti

- UOVO MORBIDO 62° «3,7,8» € 10
Crema di zucca arrosto, spuma di ricotta, nocciole tostate, germogli
- TUBERI COTTI E CRUDI € 12
Con tartufo fermentato
- BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO «1,3,6» € 14
Sale affumicato, gelée di salsa di soia, maionese alla senape, pane croccante alla 'nduja
- DEGUSTAZIONE DI SALUMI A KILOMETRO ZERO € 18
- TRE UOVA STRAPAZZATE AL TARTUFO € 14
- OSTRICHE FINE DE CLAIRE N°3 € 10
Marinate al Gin Hendrick's, millepunti di ortaggi e germogli
- OSTRICHE FINE DE CLAIRE N°3 € 10
Al forno con blu di pecora Umbro e spinacino saltato

Primi

- BOTTONI DI PERNICE «1,7,3,9» € 14
Fondo bruno al borsci, germogli di liquirizia
- MEZZE MANICHE RIGATE DEL PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI «1,4» € 15
Tinca affumicata, latte di cocco, finocchietto selvaggio
- RISOTTO VIALONE NANO LAVORATO A PIETRA "TENUTA MARGHERITA" «7» € 14
Tartufo, funghi Cardoncelli, gelato all'olio del nostro frantoio
- TAGLIOLINI AL TARTUFO € 18
Tagliolini al burro d'alpeggio e tartufo
- RISOTTO AL TARTUFO € 18
Funghi Cardoncelli, gelato all'olio del nostro frantoio

Secondi

- AGNELLO DA LATTE «7,9» € 18
Fondo bruno, carciofo alla giudia, crema di sedano rapa
- GUANCIOLA DI GHIANDAROLO «7» € 16
Indivia fermentata, patata liquida
- SCALA DI MANZO CUCINATO A BASSA TEMPERATURA «3,7,9» € 14
Demi glace, cardoncello scottato, liquirizia, gelato all'olio di oliva del nostro frantoio
- ANIMELLE DI VITELLO «7» € 14
Nocciole, fondo bruno di cottura, spuma di mandorle e caffè

Carne dal Mondo

- PICAÑA DI SWAMI € 22
Cucinata a bassa temperatura, fondo bruno, piccoli ortaggi al burro, cristalli di sale nero di Cipro
La Swami è caratterizzata da una marezzatura molto accentuata (6/10 sulla scala Kobe) che dona alla carne un gusto intenso e deciso, con morbidezza inconfondibile. Viene selezionata attentamente da animali femmina di razza Jersey e Holstein, provenienti dall'estremo nord

Dolci

- SEMIFREDDO AI CACHI, MOUSSE DI YOGURT E AMARETTI «3,7» € 8
- SGONFIOTTO AL GIANDUIA «1,3,7» € 8
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI «7» € 14
aromatizzati stagionati e freschi con mostarda e marmellatet

Comunicaci le tue allergie, intolleranze o regimi alimentari specifici, sapremo guidarti al meglio nella scelta delle pietanze.

LEGENDA DELLE INTOLLERANZE:

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| «1» Cereali e derivati | «8» Frutta a guscio |
| «2» Crostacei | «9» Sedano |
| «3» Uova | «10» Senape |
| «4» Pesce | «11» Sesamo |
| «5» Arachidi | «12» Anidride solforosa e solfiti |
| «6» Soia | «13» Lupini |
| «7» Latte | «14» Molluschi |



LE CAPPUCCINELLE
SUITES & SPA

Via Tuderte, 170 - Perugia (PG)

Tel. 075 96 98 570

www.lecappuccinelle.it | info@lecappuccinelle.it