



## Menù principale

Prezzo:150,00€

### Aperitivo di Benvenuto

Prosecco, acque aromatizzate, succhi alla frutta e selezione di stuzzicheria del territorio.

Ar voltolini e supplì di riso.

Verdure di stagione in tempura. Pecorino in pastella.

Bombette alle verdure.

Il Casaro

Il Norcino

Le Padelle

Il Braciere

Il Fornaio

Il Forno

### Antipasti

Formaggi di varie stagionature a latte crudo di mucca, pecora e capra di provenienza locale; freschi con ricottine, burratine e bocconcini.

Il Nonno Moro tagliato al coltello.

La Sella di San Venanzo,

Il Lombetto e Il Salame.

Pollo San Bartolomeo con olive e capperi.

Bocconcini di agnello e carciofi.

Pulled pork con panino.

Patate croccanti e pomodorino confit.

Le strapazzate al tartufo.

Guancia e prugne.

Polpettine di bovino al brandy.

Mini hamburger con panino e salse abbinate.

Tomino su crosta di pane a legna.

Bocconcini di verdure di stagione.

Mortadella e balsamico.

Pane a lievitazione naturale cotto a legna.

Panini special e grissini misti.

Pizza realizzata su forno a legna in bellavista con ingredienti selezionati in base alla stagionalità dell'evento

## Primi piatti

Risotto "Acquerello" con melanzana arrostita, burrata liquida e polvere di barbabietola con Emozione.

Risotto "Acquerello" con pere, gorgonzola dolce e caramello salato.

Risotto "Acquerello" cacio e pepe con tartare di baccalà e sedano croccante.

Tortello al piccione su fonduta di pecorino e la sua demi-glace.

Bottone con guanciaie croccante, tartufo e carciofi.

Gnocchetti di rape rosse saltati con verdure dell'orto su vellutata di zafferano.

Taglierini al vino rosso saltati con Sella di San Venanzo e limone, su crema di piselli.

Umbricelli fatti a mano al ragù del cortile con pomodorino confit e polvere di pomodoro.

## Secondi piatti

Faraona con mele allo zafferano e la sua demi-glace.

La regina del cortile ai mirtilli.

Filetto di semi brado con erbe e rete cotto a bassa temperatura.

Filetto di semi brado in crosta con demi-glace alla birra.

Sella di vitello bardata al lardo norcino con tartufo estivo.

"Tenero" di suino umbro al frutto della passione su crema di carote.

Patate croccanti al sale di Sagrantino.

Cestino con insalata e frutta.

Tortino ai sapori dell'orto.

Foglia di verza con patate al rosmarino.

Guscio di patate con broccoletti del Trasimeno.

## Dessert e bevande

# La Montagnola

---

Il Dolce Nuziale Con farcitura a piacimento

Il gran buffet di golosità

La frutta fresca

La caffetteria e digestivi

Le Bollicine per le congratulazioni