



RELAIS MADONNA
DI CAMPAGNA



Verdeolio

— R I S T O R A N T E —



L'utilizzo rigoroso delle materie prime locali di qualità, la fragranza dei nostri prodotti da forno data dalla lavorazione con il lievito madre e la pasta tutta rigorosamente fatta in casa rendono genuine le nostre pietanze. Buon appetito!

MENÙ

- Antipasti -

- Bietolina in crosta, emulsione di mozzarella di bufala, acciughe del Cantabirco e pomodoro bruciato € 13
- Battuta di manzo al coltello leggermente affumicato, micro verdure in agrodolce, erbe spontanee e maionese agli agrumi fatta in casa € 14
- Selezione di salumi e formaggi locali con confetture, accompagnati da focaccia di nostra produzione a lievitazione naturale € 14
- Tentacolo di polpo alla plancia, in porchetta, patata rossa e scalogno € 16
 - Crudo di pesce del giorno (consigliato per due persone) € 25
 - Degustazione calda di pesce (chiedi allo chef...) € 15

- Primi -

- Gnocchi di patata rossa di Colfiorito con stracotto di abbacchio ed erbe aromatiche € 14
- Tortello di faraona di nostra produzione alla cacciatora, filangé di porro essiccato e polvere di olive taggiasche € 16
 - Tagliatella all'uovo e tartufo € 14
- Riso Vialone nano, astice, riduzione di spinaci e croccante al nero di seppia € 18
- Spaghettoni di Campofilone, branzino e vongole con piselli e datterini confit € 16
- Bottone all'uovo ripieno di scorfano, crudité di gambero rosso, lemon grass e aneto € 16



-
- coperto 2,00 €
 - Per informazione circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette si prega di contattare il personale.

- Secondi -

- Entrecote di manzo, olio DOP "Decimi", rosmarino, sale Maldon e patata arrosto € 17
 - Pancia di maialino da latte agli agrumi, spinacina e carota € 16
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, Rosso di Montefalco con erba ripassata € 15
 - Quaglia in due consistenze, il suo patè e bieta € 17
- Moscardini arrosto, Fagiolina del Lago Trasimeno, patate tornite € 17
 - Tempura di calamari e gamberi € 16
 - Tatakì di Tonno, julienne di sedano, zenzero e pinoli € 17

- Dessert -

- La nostra pera € 7
 - Tiramisù della casa € 6
- I tre Re di Perugia [omaggio ai 100 anni del Bacio Perugina] € 7
 - Limone e mele, crumble al cacao e pepe della Tasmania € 6
 - Sbrisolona e vino liquoroso € 6



-
- coperto 2,00 €
 - Per informazione circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette si prega di contattare il personale.