

&
ELEMENTI
FINE DINING



ANDREA IMPERO
EXECUTIVE CHEF

VISIONE

LA VISIONE DI ANDREA IMPERO DELL'UMBRIA, UNA TERRA CHE LO HA ACCOLTO CON AMORE, A CUI LO CHEF SENTE IL BISOGNO DI RESTITUIRE DEVOZIONE E AFFETTO INCONDIZIONATI. OGNI PROPOSTA È FRUTTO DI UNA RICERCA ENTUSIASMANTE SULLA MATERIA, CONDOTTA QUOTIDIANAMENTE INSIEME A STRAORDINARI PRODUTTORI, PER RISCOPRIRE E VALORIZZARE L'ESSENZA PROFONDA DI UNA TERRA UNICA.

PROLOGO

PANE, SALAME, FARRO

APERTURA

COM'È PROFONDO IL LAGO

TEGAMACCIO DI ANGUILLA ALLA BRACE / € 35

3P

PECORA, PECORINO, PERCOCA / € 38

IL PICCIONE VIAGGIATORE

PERUGIA, OSLO, PECHINO / € 90

(PORZIONE PER DUE PERSONE)

PASTA & CIPOLLA

SPAGHETTINI "PASTIFICIO DEI CAMPI" IN CRIOESTRAZIONE DI CIPOLLA DI CANNARA / € 35

IL CARRELLO

FORMAGGI UMBRI / € 36

UOVO SBATTUTO

PERDERSI IN UN BRODO DI GIUGGIOLE

LA CRESCIONDA NEL TEMPO / € 33

PREZZO A PERSONA € 130

I nostri abbinamenti al calice € 60

ISPIRAZIONE

ISPIRAZIONE, OVVERO IL VIAGGIO NELL'INTIMITÀ E NEL PENSIERO DI UNO CHEF CHE RIFLETTE SUL SUO RUOLO E CHE PARTENDO DA ESPERIENZE E MEMORIE PERSONALI, SI CONFRONTA COSTANTEMENTE CON NUOVE SUGGERZIONI IN UN PERCORSO EMOZIONALE, ATEMPORALE E CREATIVO, CHE RUOTA ATTORNO AL SIGNIFICATO DEL NUTRIMENTO E DEL SUO VALORE ANCESTRALE QUALE ATTO CULTURALE.

PROLOGO

PANE, SALAME, FARRO

RESPIRO D'AUTUNNO

SOUFFLÉ DI ZUCCA E WAFER DI CASTAGNE / € 33

COGLIERE

RACCOLTI DI BOSCO / € 34

TISANA E BENESSERE

100% BUE GRASSO "ETRUSCO" / € 40

PARTENOPE

PASTA, PATATE E COZZE / € 38

SOPRA LA PANCA

CAPRA E CAVOLI / € 39

L'ALBERO DI GIUDA

LEGUMI E FIORI DI CERCIS / € 40

FERRAGOSTO ROMANO

POLLO BIANCO VALDARNESE DI "LAURA PERI" E PEPERONI / € 43

SUPPERGIÙ

ZIGOLI DOLCI, CARRUBE E CAFFÈ DI CICORIA / € 33

SIAMO ALLA FRUTTA

CONSERVE DI STAGIONE / € 33

PREZZO A PERSONA € 140

I nostri abbinamenti al calice € 70

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER TUTTO IL TAVOLO E NON SONO POSSIBILI VARIAZIONI SE NON PRECEDENTEMENTE ACCORDATE.
NEI SEGUENTI MENÙ SONO PRESENTI ALLERGENI, RICHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA.

E LE MENTI

DANIELE BINARIO

SOUS CHEF

NICOLA MARZANO

SOUS CHEF

PAMELA FABRIZI

CHEF PATISSIER

ANDREA ANGELERI

CHEF PATISSIER

MATTEO ROSSI

CHEF DE PARTIE

DOMENICO SCOTTO D'ANTUONO

MAÎTRE-SOMMELIER

MARIANTONELLA DI RENZO

SECOND MAÎTRE

MIRCO LALLI

BARMAN



ELEMENTI

FINE DINING



MICHELIN
2025

ELEMENTIFINEDINING.IT



&
ELEMENTI
FINE DINING



ANDREA IMPERO
EXECUTIVE CHEF