



ANDREA IMPERO  
EXECUTIVE CHEF

## VISIONE

LA VISIONE DI ANDREA IMPERO DELL'UMBRIA, UNA TERRA CHE LO HA ACCOLTO CON AFFETTO E A CUI LO CHEF SENTE IL BISOGNO DI RESTITUIRE UN AMORE INCONDIZIONATO: OGNI RICETTA, OGNI PROPOSTA DEL PERCORSO DEGUSTATIVO È IL FINE ULTIMO DI UNA RIFLESSIONE SINCERA, L'ATTO CELEBRATIVO DELLA INFINITA CAPACITÀ DI UNA TERRA NELLO STUPIRE CHIUNQUE CON I SUOI PRODOTTI E LA SUA TRADIZIONE.

### INTRODUZIONE

PICCOLI ELEMENTI, RICORDI, SENSAZIONI

### TERRA BAGNATA

SALSICCIA D'ANGUILLA, FAGIOLINA DEL LAGO TRASIMENO E SEDANO NERO FERMENTATO

### 3 P

PECORA, PECORINO, PERCOCA

### FARAONICA

SALMÍ DI FARAONA DI "LAURA PERI", ERBE AMARE E CANNELLINO DEL FIASCO

### PRINCÌPI

ORZO MONDO DI POGGIO AQUILONE, ESTRATTO D'ERBA GRANO E BUE GRASSO "ETRUSCO"

### PASTA & CIPOLLA

SPAGHETTINI "PASTIFICIO DEI CAMPI" IN CRIOESTRAZIONE DI CIPOLLA DI CANNARA

### L'UOVO SBATTUTO

### PASTA DOLCE

NOCI, LIMONE BRUCIATO, ALKERMES

### EPILOGO

€ 65,00

I nostri abbinamenti al calice

€ 30,00

## ISPIRAZIONE

ISPIRAZIONE CONDUCE L'OSPITE ATTRAVERSO LA COSCIENZA DI UNO CHEF INNAMORATO DEL SUO LAVORO. LE SUE ESPERIENZE, LE SUE MEMORIE DI BAMBINO, LE PRIME EMOZIONI, LA MATURITÀ, L'OGGI E IL FUTURO. CHEF IMPERO LIBERA LA SUA FANTASIA, INSEGUENDO REMINISCENZE, SOGNI E REALTÀ, IN UN VIAGGIO IN CUI SFOGGIA IL TALENTO AL SERVIZIO DELLA PERENNE RICERCA DEL GUSTO IDEALE.

### INTRODUZIONE

PICCOLI ELEMENTI, RICORDI, SENSAZIONI

### NUGGET DI POLLO

POLLO BIANCO VALDARNESE DI "LAURA PERI", MAIONESE DI QUINTO QUARTO

### PORCO TONNO

CINTURELLO ORVIETANO "URBEVETUS" PRESERVATO, PAPACCELLE FERMENTATE E RAPETTI

### ALTOPIANO MEDITERRANEO

TONNO ROSSO "BALFEGÒ", PATATA VITELLOTTE DI COLFIORITO E ANICE

### PESCATRICE ROMANA

CODA DI ROSPO E LA SUA TRIPPA, RABBARO E RADICI

### GIALLO ORO

CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" ZAFFERANO DI CITTÀ DELLA PIEVE, COGNAC E SCAMPI

### È GHIOTTA

RAVIOLI DI PICCIONE, LARDO E CAROTE

### CHINOTTO DIGESTIVO

### BRIOSCIA

FIORI D'ARANCIA E GELSOMINO

### EPILOGO

€ 85,00

I nostri abbinamenti al calice

€ 40,00

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER TUTTO IL TAVOLO E NON SONO POSSIBILI VARIAZIONI SE NON PRECEDENTEMENTE ACCORDATE

NEI SEGUENTI MENU SONO PRESENTI ALLERGENI RICHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA