



ELEMENTI

FINE DINING



MICHELIN
2024

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 DELL'INFINITA CAPACITÀ DI UNA TERRA NELLO STUPIRE CHIUNQUE CON I SUOI PRODOTTI E LA SUA TRADIZIONE.

PROLOGO

PANE, SALAME, FARRO

APERTURA

REGINA DI QUADRI

CARPA IN PORCHETTA DEL LAGO TRASIMENO E ORTICHE / € 33

APRO . . . POSITO

CINGHIALE E ROVEJA / € 38

IL PICCIONE VIAGGIATORE

PERUGIA, OSLO, PECHINO / € 80

(PORZIONE PER DUE PERSONE)

PASTA & CIPOLLA

SPAGHETTINI "PASTIFICIO DEI CAMPI" IN CRIOSTRAZIONE DI CIPOLLA DI CANNARA / € 32

IL CARRELLO

FORMAGGI UMBRI / € 35

UOVO SBATTUTO

PERDERSI IN UN BRODO DI GIUGGIOLE

LA CRESCIONDA NEL TEMPO / € 30

PREZZO A PERSONA € 130

I nostri abbinamenti al calice € 60

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.

PROLOGO

PANE, SALAME, FARRO

NOVEMBRE 23

STAGIONE IN CONSERVA / € 26

COGLIERE

ERBE, FOGLIE, FIORI E RESINA / € 30

UN POVERO RICCO

SGOMBRO E OMEGA 3 / € 35

STASERA A CASA DI ALICE

QUADRUCCI, SOGLIOLA E ALICI / € 37

DE BELLO GALLICO

CREPELLA, RICCI DI MARE E BOUILLABAISSE / € 35

ANIME

MIDOLLO E ANIMELLA DI VITELLO, SPUGNOLE FERMENTATE / € 34

FESTA MOBILE

GALLINA VECCHIA, NERVETTI E LENTICCHIA ETRUSCA / € 33

NON RACCONTO BUFALE

BUFALO DI AMASENO "FATTORIA LAURETTI" 100% / € 45

IL POETA

CUORE DI MANZO, POLLINE, CERA D'API E MIELE / € 25

LA NOTTE DI SAN GIOVANNI

IL GRANO DEL BUON AUSPICIO / € 30

PREZZO A PERSONA € 140

I nostri abbinamenti al calice € 70

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO INTESI PERTUTTO IL TAVOLO E NON SONO POSSIBILI VARIAZIONI SE NON PRECEDENTEMENTE ACCORDATE. NEI SEGUENTI MENU 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

NICOLAS ZIARELLI
CHEF DE PARTIE

MARTINA PALLANTE
RESTAURANT MANAGER

DOMENICO SCOTTO D'ANTUONO
MAÎTRE-SOMMELIER

MARIANTONELLA DI RENZO
SECOND MAÎTRE



ELEMENTI
FINE DINING



MICHELIN
2024

ELEMENTIFINEDINING.IT

