

## 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



ELEMENTIFINEDINING.IT



  
ELEMENTI  
FINE DINING



MICHELIN  
2024

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

### 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 CRIOESTRAZIONE 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, OVVERO IL VIAGGIO NELL'INTIMITÀ E NEL PENSIERO DI UNO CHEF CHE RIFLETTE SUL SUO RUOLO, PARTENDO DA ESPERIENZE E MEMORIE PER DELINEARE IL PRESENTE E IMMAGINARE IL FUTURO. È UN PERCORSO EMOZIONALE, CONTEMPORANEO E CREATIVO CHE RUOTA ATTORNO AL SIGNIFICATO DEL GUSTO E AL VALORE ANCESTRALE DEL NUTRIMENTO COME ATTO CULTURALE.

## 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 BOUILLABAISSÉ / € 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 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.