

# SECRET

TERRACE | BAR | BISTROT

Perugia

## Antipasti

(1-7)	Benvenuto in Umbria: selezione di salumi e formaggi	€ 12 /18
(4-7-1)	Baccalà mantecato con crostino di polenta	€ 16
(1-2-3-7)	Ravioli al vapore ripieni di Pulled Pork (4 pz / 6 pz)	€12 / 16
(1-7)	Insalatina di carciofi, speck, drop di balsamico	€ 12
(4-12)	Tartare di salmone, avocado e frutti di bosco	€ 14
(1-3-7)	Stracciata d'uovo e tartufo nero	€ 16
(7-10)	Tartare di manzo (150 g), mantecato di ricotta, cipolla caramellata e tartufo	€ 18

## Primi

(1-2-3-7)	Ravioli di burrata, burro ai crostacei aromatizzato agli agrumi e pesto di pistacchio	€ 16
(4-7)	Risotto alla rapa rossa, crema di bufala e bottarga di muggine	€ 18
(1-3-7)	Chitarrino alla carbonara di carciofi	€ 16
(8-9)	Minestrone di verdure	€ 14
(1-3-7)	Cappellacci ripieni di chianina, crema di asparagi, pomodorino confit e bufala.	€ 16



## Starters

Benvenuto in Umbria: Selection of Cured Meats and Cheese	€ 12 /18
Creamed Cod with crispy Polenta	€ 16
Steamed Ravioli stuffed with Pulled Pork (4 pcs / 6 pcs)	€ 12 / 16
Salad of artichokes, speck, and balsamic	€ 12
Salmon Tartare with Avocado and Berries	€ 14
Scrambled Eggs with Black Truffle	€ 16
Beef Tartare (150 g), with Whipped Ricotta, Caramelized Onion and Truffle	€ 18

## First courses

Buffalo Ravioli, Citrus-infused Shellfish Butter and Pistachio Pesto	16€
Red Turnip Risotto, Buffalo Cream and Mullet Bottarga	€ 18
Chitarrini Spaghetti with artichoke Carbonara	€ 16
Vegetable Minestrone	€ 14
Cappellacci stuffed with Chianina beef, asparagus cream, confit tomato and buffalo mozzarella	€ 16

## Secondi

(1-7-10)	Tagliata di manzo (250 g) con rosmarino e sale Maldon	€ 20
(1-3-7)	Hamburger di manzo (200 g) con pomodoro, lattuga, cipolla caramellata, guanciale croccante, formaggio e salsa BBQ	€ 18
(3-4-8)	Burger di carciofi con fonduta di pecorino	€ 16
(9)	Tataki di tonno, misticanza e maionese alla soia	€ 16
(1-5-8-9)	Short ribs laccate alla BBQ con crema di patate	€ 18

## Contorni

(10-11)	Insalata di cavolo cappuccio, semi e grani di senape	€ 8
	Cicoria saltata	€ 7
	Ciotola di patate fritte	€ 6
	Broccoli ripassati in padella	€ 6
	Carciofi dorati, salsa	€ 10

## Dessert

(3-7)	Gelato alla crema e amarene di Cantiano	€ 8
(1-7)	Cheesecake ai frutti di bosco	€ 8
(1-3-7)	Mousse alla cannella con chutney di mele e sfoglia alla vaniglia	€ 9
(1-3-7-8)	Brownie al cioccolato con crema al mascarpone e coulis di lampone	€ 9
(3-7)	"Satellite" - Pasticceria Accademia	€ 8
(1-3)	Tiramisu	€ 9

ALLERGENI - 1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

## Second courses

Sliced Beef Steak (250 g) with Rosemary and Maldon Salt	€ 20
Beef Hamburger (200 g) with Tomato, Lettuce, Caramelized Onion	€ 18
Crispy Guanciale, Cheese and BBQ Sauce	€ 16
Artichoke Burger with Pecorino Cheese Fondue	€ 16
Tataki Tuna with Mixed Salad and Soy Mayonnaise	€ 18
BBQ ribs with creamed potatoes	€ 18

## Sides

Cabbage Salad with Seeds and Mustard Grains	€ 8
Sautéed Chicory	€ 7
Bowl of French Fries	€ 6
Broccoli and black olives sautéed in a pan	€ 6
Golden artichokes, sauce	€ 10

## Dessert

Cream Gelato with Cantiano Cherries	€ 8
Cheese cake with Red Berries	€ 8
Cinnamon mousse with apple chutney and vanilla puff pastry	€ 9
Chocolate Brownie with Mascarpone Cream and Raspberry Coulis	€ 9
"Satellite" - Pasticceria Accademia	€ 8
Tiramisu	€ 9

ALLERGEN - 1. Cereals containing gluten - 2. Crustacean and crustacean-based dishes - 3. Egg and egg-based dishes - 4. Fish and fish-based dishes - 5. Peanut and and peanut-based dishes - 6. Soy and and soy-based dishes - 7. Milk and and milk-based dishes - 8. Nuts - 9. Celery and and celery-based dishes - 10. Mustard and and mustard-based dishes - 11. Sesame seeds and and sesame seeds-based dishes - 12. Sulphur dioxide and sulphites - 13. Lupin bean and and lupin-based dishes - 14. Mollusk and and mollusk-based dishes.

