

# SECRET

TERRACE | BAR | BISTROT

*Perugia*

## Antipasti

1-7	Benvenuto in Umbria: selezione di salumi e formaggi	€ 12 / 18
1-2-4-7-11	Panzanella di mare	€ 16
1-6	Ravioli al vapore ripieni di pulled pork (4 pz / 6pz)	€ 12 / 16
4-12	Tartare di salmone, avocado e frutti di bosco	€ 16
1-3-7	Uovo croccante, asparagi, pecorino e tartufo fresco estivo	€ 16
7-10	Tartare di manzo (150gr), mantecato di ricotta, cipolla caramellata e tartufo	€ 18
8-9	Vitello tonnato, cipolla in agrodolce e limone bruciato	€ 16

## Primi

1-2-3-4-7-8	Ravioli di burrata, burro ai crostacei aromatizzato agli agrumi e pesto di pistacchio	€ 18
1-3-7	Pacchero fave, guanciale e pecorino	€ 16
1-3-8-9	Spaghetto alla chitarra al Ragù bianco d'agnello, menta e verjus	€ 18
1 -3- 7	Gnocchetto di patate dorato alla norma	€ 16
7-8	Vellutata di piselli con bufala, granella di mandorle e pomodorino confit	€ 14

## Secondi

1-10	Tagliata di manzo (250 g) con rosmarino e sale Maldon	€ 20
1-3-7-8	Smash burger di manzo (200 g) con formaggio, cipolla caramellata, cetriolo, lattuga, pomodoro e salsa burger	€ 20
1-3-7	Burger di zucchine con fonduta di pecorino	€ 16
1-4-6-11	Tataki di tonno, misticanza e maionese alla soia	€ 18
1-4	Salmone arrosto affumicato con legni di faggio, chips di mela e ribes	€ 20
1 - 7	Lombo d'agnello scottato, crema soffice di patate e jus ristretto	€ 20

## Verdure

8-10-11	Insalata di cavolo cappuccio, uvetta, fichi, semi e grani di senape	€ 8
1	insalata di zucchine fresche con burrata croccante ai semi	€ 8
1	Cicoria saltata	€ 7
1	Ciotola di patate fritte	€ 6
1	zucchine dorate	€ 8

## Dessert

1-3-7-8	Variazione al mango	€ 10
1-3-7-8	Brownie al cioccolato con crema al mascarpone e coulis di lampone	€ 8
1-7	Cheese cake ai frutti di bosco	€ 8
3-7-8	“Satellite” - Pasticceria Accademia	€ 8
3-7	Gelato alla crema con Amarena di cantiano	€ 9
1-3-7-8	Biscotti e Vin Santo	€ 10

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

# SECRET

TERRACE | BAR | BISTROT

*Perugia*

## Starters

1-7	Welcome to Umbria – Selection of Cured Meats and Cheese	€ 12 / 18
1-3-5-7-8	panzanella di Mare (traditional bread fish salad)	€ 16
1-2-3-7	Steamed Ravioli Filled with Pulled Pork (4 pcs / 6 pcs)	€ 12 / 16
4-12	Salmon Tartare with Avocado and Berries	€ 16
1-3-7	Crispy eggs, asparagus, pecorino cheese and summer truffle	€ 16
7-10	Beef Tartare (150g) with Whipped Ricotta, Caramelized Onion, and Truffle	€ 18
8-12	Thin sliced Veal with tuna sauce, onion and crispy lemon	€ 16

## First Courses

1-2-3-	Burrata-filled Ravioli with Citrus-Infused Shellfish Butter and	€ 18
4-7-8	Pistachio Pesto	
7-13	Paccheri with broad beans, bacon and pecorino cheese	€ 16

1-2-4-7	Spaghetti alla chitarra with white lamb ragu, mint and Verjus	€ 18
1-3-7-	Crispy golden potato gnocchi alla Norma (tomato sauce, fried	
8-9	aubergines, salted ricotta and basil)	€ 16

7-8	Creamy pea, buffalo mozzarella, almond and confit tomato soup	€ 14
-----	---	------

## Second Courses

1-7-10	Sliced Beef Steak (250g) with Rosemary and Maldon Salt	€ 20
1-3-7-8	Beef smash burger (200g) with cheese, caramelized onion, cucumber, lettuce, tomato, and burger sauce	€ 20
1-3-7	Zucchini burger with pecorino fondue	€ 16
1-6-9-11	Tuna Tataki with Mixed Greens and Soy Mayonnaise	€ 18
1-4	Beechwood Smoked Roasted Salmon with Apple Chips, and Red Currants	€ 20
1-9-12	Seared lamb loin, soft potato cream, and reduced jus	€ 20

## Side Dishes

8-10-11	Cabbage Salad with Seeds and Mustard Grains	€ 8
8-10-11	Fresh zucchini salad with burrata cheese and crispy seeds	€ 8
1	Sautéed Chicory	€ 7
1	Bowl of French Fries	€ 6
1	Golden Fried zucchini	€ 8

## Dessert

1-3-5-7-8	Mango variation	€ 10
1-3-7-8	Chocolate Brownie with Mascarpone Cream and Raspberry Coulis	€ 8
1-7	Berry Cheesecake	€ 8
3-7-8	Accademia "Satellite" Semifreddo	€ 8
3-7	Custard Gelato with Cantiano Amarena Cherries	€ 9
1-3-7-8	Biscuits and Vin Santo (Sweet Dessert Wine)	€ 10

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 seed/peanut-based dishes - 6. Soy and soy-based dishes -

7. Milk 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.