

Antipasti

1-7	Benvenuto in Umbria: selezione di salumi e formaggi	€ 12 / 18
1-3-5-7-8	tabulé di mare	€ 16
1-2-3-7	Ravioli al vapore ripieni di Pulled Pork (4 pz / 6 pz)	€ 12 / 16
4-12	Tartare di salmone, avocado e frutti di bosco	€ 16
1-3-7	Strapazzata d'uovo al tartufo	€ 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	Paccheri con fonduta di pomodoro, crema di melanzane arrostate e ricotta salata	€ 16
1-3-8-9	Spaghetti chitarra alla nerano, crudo di gamberi e basilico	€ 18
1 -3- 7	Gnocchetto di patate al ragù bianco di chianina, porcini e jus al vino rosso	€ 16
7-8	Vellutata di piselli con bufala, mandorle e pomodorino confit	€ 14

Secondi

1-7-10	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
1-6-9-11	Tataki di tonno, misticanza e maionese alla soia	€ 18
1-4	Salmone arrosto affumicato con legni di faggio, chips di mela e ribes	€ 20
1-5-8	Pluma di maialino, pesche arrosto e rosmarino in olio cottura	€ 22

Verdure

8-10-11	Insalata di cavolo cappuccio, uvetta, fichi, semi e grani di senape	€ 8
1	Insalata di anguria con nocciole tostate, feta aromatizzata e vinaigrette al limone fermentato	€ 10
1	Insalata di zucchine fresche con burrata e croccante ai semi	€ 14
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	Tiramisù	€ 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

SECRET

TERRACE | BAR | BISTROT

Perugia

Starters

1-7	Welcome to Umbria – Selection of Cured Meats and Cheese	€ 12 / 18
1-3-5-7-8	Seafood Tabbouleh	€ 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	Scrambled eggs with black truffle	€ 16
7-10	Beef Tartare (150g) with Whipped Ricotta, Caramelized Onion, and Truffle	€ 18
5-7-8	VITELLO TONNATO Veal, Tuna Sauce, Sweet & Sour Onion & Lemon	€ 16

First Courses

1-2-3-4-7-8	Burrata ravioli, citrus-infused shellfish butter, and pistachio pesto	€ 18
1-3-7	Paccheri with tomato fondue, roasted eggplant purée, and salted ricotta	€ 16
1-3-8-9	Spaghetti Chitarra alla Nerano (zucchini cream), with Raw Shrimp and Basil	€ 18
1-3-7	Potato gnocchetti with white Chianina beef ragù, porcini mushrooms, and red wine jus	€ 16
7-8	Creamy Pea Soup with Buffalo Mozzarella, Almonds, and Confit Cherry Tomatoes	€ 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, pickle, lettuce, tomato, and burger sauce	€ 20
1-3-7	Courgette Burger with Pecorino Cheese 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
1-5-8	Pig pluma, roasted peaches, and rosemary-infused oil	€ 22

Side Dishes

8-10-11	Cabbage Salad with Seeds and Mustard Grains	€ 8
1	Watermelon salad with toasted hazelnuts, seasoned feta, and fermented lemon vinaigrette	€ 10
1	Fresh zucchini salad with burrata and toasted seeds	€ 14
1	Sautéed Chicory	€ 7
1	Bowl of French Fries	€ 6
1	Golden Fried Courgettes	€ 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	Satellite dell'Accademia Semifreddo	€ 8
3-7	Custard Gelato with Cantiano Amarena Cherries	€ 9
1-3-7-8	Tiramisù	€ 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.