

LUNCH Menu		SECRET TERRACE BAR BISTROT Perugia Starters	
1-7	WELCOME TO UMBRIA : Selection of Local Cured Meats & Cheeses	€ 12 / 18	
1-3-5-7-8	SEAFOOD TABBOULEH	€ 16	
4-12	MARINATED SALMON Salad	€ 16	
1-3-7	SCRAMBLED EGGS WITH SUMMER TRUFFLE	€ 15	
7-10	BEEF TARTARE 150 g beef, Whipped Ricotta, Caramelised Onion & Truffle	€ 18	
3-4-8-9	VITELLO TONNATO Veal, Tuna Sauce, Sweet & Sour Onion & Burnt Lemon	€ 16	
Pizza			
1-7	PINSA margherita	€ 12	
1-7	PINSA rosemary, potatoes and Provola cheese	€ 14	
1-7-8	Pinsa mortadella, bufala and postachio	€ 16	
First Courses			
1-2-3-4-7	BURRATA-FILLED RAVIOLI	€ 18	
7-8	Citrus-Infused Shellfish Butter & Pistachio Pesto		
7-13	PACCHERI Tomato Fondue, Roasted Aubergine Cream & Salted Ricotta	€ 16	
1-2-4-7	SPAGHETTO ALLA CHITARRA CACIO E PEPE OR CARBONARA	€ 16	
7-8	PEA VELOUTÉ Buffalo Mozzarella, Almonds & Confit Cherry Tomatoes	€ 14	

Second Courses			
1-7-10	SLICED BEEF STEAK (250 g) Rosemary & Maldon Sea 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 Pecorino Cheese Fondue	€ 16	
1-4-9-11	TUNA TATAKI Mixed Greens & Soy Mayonnaise	€ 18	
1-7-11	MARINATED COURGETTES WITH BURRATA AND TOASTED SEEDS	€ 14	
Side Dishes			
8-10-11	CABBAGE SALAD with Seeds & Wholegrain Mustard	€ 8	
1	MIXED SALAD	€ 6	
1	SAUTÉED CHICORY	€ 7	
1	BOWL OF FRENCH FRIES	€ 6	
1-5-7-8-11	WATERMELON SALAD with TOASTED HAZELNUTS, SEASONED FETA CHEESE AND FERMENTED LEMON VINEGRETTE	€ 10	
Dessert			
1-3-7-8	CHOCOLATE BROWNIE Mascarpone Cream & Raspberry Coulis	€ 9	
1-7	BERRY CHEESECAKE	€ 8	
3-7-8	“SATELLITE DELL’ACCADEMIA” SEMIFREDDO	€ 8	
3-7	CUSTARD GELATO Cantiano Amarena Cherries	€ 9	
1-3-7-8	TIRAMISÙ		
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.			

Menù PRANZO

SECRET

TERRACE | BAR | BISTROT

Perugia

Antipasti

1-7	Benvenuto in Umbria: selezione di salumi e formaggi	€ 12 / 18
1-2-4-7-	Tabulè 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	Strapazzata d'uovo al tartufo 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

Pizza

1-7	PINSA margherita	€ 12
1-7	PINSA rosmarino, patate e provola	€ 14
1-7-8	Pinsa mortadella, bufala e pistacchio	€ 16

Primi

1-2-3-	Ravioli di burrata, burro ai crostacei aromatizzato agli agrumi e	€ 18
4-7-8	pesto di pistacchio	
1-3-7	Paccheri con fonduta di pomodoro, crema di melanzane arrostiti e ricotta salata	€ 16
1-3-8-9	Spaghetto 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

1-10	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	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	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