Garden
Restaurant & Wine

La Tradizione ed il Territorio

Antipasti

La nostra selezione di formaggi da piccoli produttori locali con miele e confetture €16,00
7/8

Tagliere di salumi di suino del territorio con giardiniera di verdure €18,00
9

Carpaccio di manzo Etrusco con emulsione alla senape antica, taccole, asparagi e tartufo nero umbro €19,00
3/8/10/12

Tortino di melanzane con erborinato di capra e nocciole €16,00
1/3/7/8

Uovo bio cotto a bassa temperatura su riduzione all'amatriciana con guanciale e pecorino €15,00
3/7

Primi

Vellutata di piselli con verdure croccanti, patate e cipolla rossa in osmosi €15,00

Gnocchi di patate arrosto fatti in casa con ragù di salsiccia e funghi di stagione €17,00
** 1/3/7/9

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di pecora, tartufo nero umbro e fonduta di parmigiano €20,00
** 1/3/7

Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo con ginepro e timo serpillo €19,00
1/3/7/9

Secondi

Faraona ruspante farcita con tartufo nero umbro, purea di asparagi e spinacino saltato €24,00
3/9/12

Medaglione di manzo Etrusco al Montefalco con patate schiacciate all'olio Moraiolo e salvia fritta €25,00
9/12

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con melanzane confit e clorofilla di prezzemolo €23,00
10

Timballo di zucchine, coulis di pomodorini e basilico fresco €18,00
1/3/7

Garden
Restaurant & Wine

I Classici e la Storia del Garden

Antipasti

Tartare di ricciola marinata, salsa al mango, stracciatella di bufala e chips di riso al nero di seppia €19,00
** 1/4/7/9

Guazzetto di polipetti, pomodorini confit, olive taggiasche e polvere di bruschetta €17,00
*1/9/14

Primi piatti

Risotto di riso Carnaroli, cacio e pepe con fiori di zucca e gamberetti €20,00
*2/7/9/12 Minimo 2 persone

Spaghettoni Pastificio Mancini con vongole veraci, cozze e pomodorini gialli €19,00
**1/9/14

Fagottini artigianali di rana pescatrice e baccalà con gamberi e calamari €20,00
**1/2/3/4/14

Secondi piatti

Branzino panato alle erbe aromatiche con crema di patate allo zafferano €25,00
**1/4

Frittura mista di pesce €22,00
*1/2/4

Grigliata mista di pesce su consiglio dello Chef €26,00
*1/2/4/14

I Vegetali

Insalata di frutta e verdura con misticanza, pomodori, cetrioli, fragole e semi di zucca €10,00

Verdure grigliate di stagione €10,00

Patate arrosto al rosmarino €10,00

Caponata vegetale di stagione con polvere di olive taggiasche e pinoli €12,00
8