



CENTUMBRIE

# menù



# In cucina

Si sta in cucina come l'ulivo nella terra  
Con le radici ancorate nel buio  
terrestre e i rami tesi verso il cielo  
nascono e maturano i frutti  
Così, con il cuore dentro i bisogni  
umani profondi invisibili nati prima di noi  
si prepara un piatto  
La mente e le mani ricercano  
acqua fuoco semi foglie olio  
e ogni prodotto naturale adatto  
da mescolare cuocere trasformare  
Creare cucinare  
dare materia di cibo al desiderio  
piacere da toccare annusare gustare guardare  
meditare fino all'ascolto del cielo  
E dietro nuvole sole luna stelle  
sorriscono gli angeli messaggeri  
Raccolgono in un mazzo  
sapore stupore meraviglia bellezza  
E corrono dal Creatore a raccontare  
come gli esseri umani liberano  
l'energia universale dell'amore  
in un piatto

**MARILENA MENICUCCI**

FONDATRICE CENTUMBRIE



# Bocconi

**Olive agli agrumi**

**Mandorle Marcona salate**

**Pani e oli**

**3€**

**Pizza al taglio  
del giorno**

**4€**

**Pacchero soffiato,  
tinca affumicata e le sue uova**

**Terrina di testa mediterranea**

OLIO EVO D.O.P. CENTUMBRIE COLLI DEL TRASIMENO

**Supplì tartufo, lenticchie e aglio nero**

OLIO EVO CENTOLEUM

# Esperienze

## TERRA

35€

TARTARE AFFUMICATA AL LEGNO D'OLIVO, LAVANDA,  
FICHI FERMENTATI, SENAPE DIJON E MERINGA DI EVO

UOVA IN PURGATORIO, FRIGGITELLO, POMODORO MARMANDE E QUINOA

LINGUINA DUCATO D'AMALFI, AGLIONE, MIDOLLO, TARTUFO E ZENZERO

MAIALINO NELL'ORTO E JUS DI MELE IMPERATORE

GELATO ALL'EVO E FAVA TONKA, CIOCCOLATO BIANCO  
BRUCIATO, AFTER EIGHT AL PINO MUGO

## VIAGGIO IN UMBRIA

COREGONE IN BLOODY MARY E ARIA DI EVO

SEDANO RAPA, CICORIA, SCALOGNO FERMENTATO E MANDORLE

FEGATINO DI MAIALE, MELANZANA E IL SUO FONDO, NOCCIOLE E PANNA ACIDA

TAGLIOLINO, BISQUE DI GAMBERI DEL TRASIMENO,  
ESTRATTO DI FOGLIE D'OLIVO, KATSOBUSHI E LIMONE

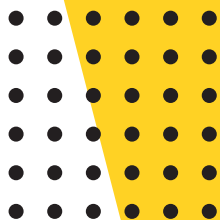
RAVIOLO DI ZUCCA ARROSTO, BEURRE BLANC SBAGLIATA,  
CAROTE, ERBE AMARE, LENTICCHIE E PRIMO SALE

CAPITONE GLASSATO, INDIVIA E SALSA THAI GREEN CURRY

55€

GELATO ALL'EVO E FAVA TONKA, CIOCCOLATO  
BIANCO BRUCIATO, AFTER EIGHT AL PINO MUGO

# Antipasti



**Coregone in Bloody Mary e aria di evo**

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

13€

13€

**Persico fritto, fagiolina del Trasimeno CM,  
cavolo cappuccio, umeboshi, coriandolo e finocchio**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA

**Tartare affumicata al legno d'olivo, lavanda,  
fichi fermentati, senape dijon e meringa di evo**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA

15€

12€

**Fegatino di maiale, melanzana  
e il suo fondo, nocciole e panna acida**

OLIO EVO D.O.P. CENTUMBRIE COLLI DEL TRASIMENO

**Uova in purgatorio, friggitello,  
pomodoro e quinoa**

OLIO EVO CENTOLEUM

11€

# Primi



14€

**Tagliolino, bisque di gamberi del Trasimeno,  
estratto di foglie d'olivo, katsobushi e limone**

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

**Risotto, cacio, pepi,  
trippa di baccalà e matcha**

OLIO EVO CENTOLEUM

15€

14€

**Linguina Ducato d'Amalfi, aglione,  
midollo, tartufo e zenzero**

OLIO EVO CENTOLEUM

**Cannellone di cinghiale, porri,  
terra di porcini ed erbe di campo**

OLIO EVO D.O.P. CENTUMBRIE COLLI DEL TRASIMENO

15€

11€

**Raviolo di zucca arrosto, beurre blanc sbagliata,  
carote, erbe amare, lenticchie e primo sale**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA

# Secondi

**Trota salmonata alla brace, humus di ceci CM,  
verdure stagionali, topinambur e Tandoori Masala**

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

17€

22€

**Capitone glassato, indivia  
e salsa Thai Green Curry**

OLIO EVO CENTOLEUM

**Maialino nell'orto  
e jus di mele imperatore**

OLIO EVO CENTOLEUM

20€

19€

**Diaframma 90's, funghi, aglio nero,  
parmigiano e aceto balsamico**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA + FRANTOIO BIO

**Bistecca di sedano rapa, cicoria,  
scalogno fermentato e mandorle**

OLIO EVO D.O.P. CENTUMBRIE COLLI DEL TRASIMENO

15€



# Dolci

7€

**Gelato all'evo e fava tonka, cioccolato bianco bruciato, After Eight al pino mugo**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA + FRANTOIO BIO

**Melone, mandorle al cardamomo, nasturzio e bergamotto**

6€

7€

**Fichi, noci, aceto e olio evo**

OLIO EVO D.O.P. CENTUMBRIE COLLI DEL TRASIMENO

**Banana spring roll, caffè, caramello salato e liquirizia**

6€





# Il concept

EVO BISTROT CENTUMBRIE È UN LUOGO DOVE VIVERE L'UMBRIA ATTRAVERSO I SAPORI UNICI DEI PRODOTTI CHE LA TERRA CI OFFRE.

COLTIVIAMO I NOSTRI CAMPI E IL NOSTRO ORTO NEL PIENO RISPETTO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA E SCEGLIAMO CON CURA LE PRIMIZIE STAGIONALI CHE I NOSTRI CUOCHI ESALTANO IN PIATTI, IN CUI IL PRESENTE E IL PASSATO SI FONDONO.

I LEGUMI, LE VERDURE E LA FRUTTA CENTUMBRIE ACCOMPAGNANO LE CARNI LOCALI E I PESCI DI LAGO E DI FIUME IN UN VIAGGIO FATTO DI TERROIR E INSOLITE CONTAMINAZIONI ESOTICHE.

LA MATERIA È ARRICCHITA DAL PROTAGONISTA ASSOLUTO: IL NOSTRO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO. LA DOP COLLI DEL TRASIMENO, IL CENTOLEUM E LE DUE MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA E FRANTOIO VENGONO ABBINATE PER ARMONIA O CONTRASTO AD OGNI PIATTO PER ESALTATARNE GLI AROMI E LA QUALITÀ.



COPERTO 2€  
PANE CENTUMBRIE  
OLIO DOP CENTUMBRIE

ACQUA 1€





CENTUMBRIE

[WWW.CENTUMBRIE.COM](http://WWW.CENTUMBRIE.COM)

FOLLOW US

