



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

Esperienza

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

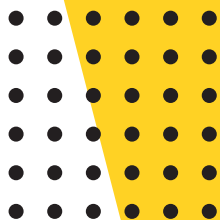
LINGUINA DUCATO D'AMALFI, AGLIONE,
MIDOLLO, TARTUFO E ZENZERO

MAIALINO NELL'ORTO
E JUS DI MELE IMPERATORE

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



Antipasti



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€

11€

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

OLIO EVO CENTOLEUM

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€



Secondi

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

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

17€

15€

**Bistecca di sedano rapa, scalogno
fermentato, mandorle, cavolo nero**

OLIO EVO CENTOLEUM

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

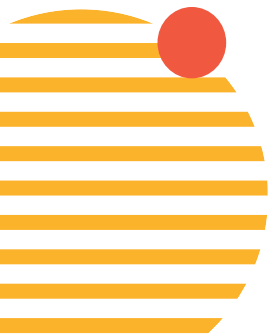
OLIO EVO CENTOLEUM

20€

19€

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

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA + FRANTOIO BIO



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



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

FOLLOW US

