



CENTUMBRIE

L'Evo Bistrot è il legame tra la nostra terra e la tavola.

Qui è dove le nostre culture si incontrano nel piatto.

L'olio, i legumi, le farine, l'orto, gli allevamenti Centumbrie si mescolano per creare un'esperienza enogastronomica speciale.

Bio, filiera corta, km0, terroir.

Anche la carta dei vini rispetta il "dalla terra alla tavola".

Un'attenta ricerca ed esplorazione, partendo da piccoli produttori, maestri nella loro arte, che amano l'uva e rispettano la propria terra, sino ad arrivare a una speciale selezione che rende omaggio ai grandi classici e alle storiche cantine. Un vero e proprio "viaggio emozionale", dalle strade meno battute del lago Trasimeno, fino alle valli della Loira, per finire oltreoceano.

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

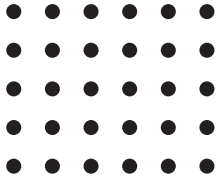
La mente e le mani ricercano
acqua fuoco semi foglie olio
e ogni prodotto naturale adatto
da mescolare cuocere trasformare

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



CENTUMBRIE

Focaccia di patate, terrina di maiale, erbe selvatiche // 8€

OLIO EVO CENTOLEUM

Panino al vapore, agnello e carciofi fritti, menta // 8€

OLIO EVO CENTOLEUM

Omelette e vignarola // 11€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Carpa Regina, bieta, kefir // 11€

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

Latterini e porri fritti, Mayo Dolce Agogia // 10€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Girello affumicato, salsa verde di spinaci, ravanelli // 12€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD



**Cappelletti ripieni di formaggio di pecora,
fondo di scalogni e porcini arrosto, angostura e fiori di sambuco // 13€**

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

Fagiolina del Trasimeno, brodo di pesce di lago, uova di carpa, limone // 13€

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

**Chitarrino al grano arso, pesto di finocchietto fermentato,
ragù di maiale // 14€**

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Lattuga alla brace, crema di ortica, salsa bearnaise // 12€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Capitone alla brace, caprino e cipollotti // 18€

OLIO EVO CENTOLEUM

Lombo di maiale, agretti, senape // 18€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Spiedino di fegatelli, gel di cipolla arrosto // 14€

OLIO EVO CENTOLEUM

Menù degustazione // 40€

Gelato alla Dolce Agogia, cioccolato // 6€

Bavarese e gelato alle fragole // 7€

Olio evo e pani Centumbrie // 2€

Acqua // 1€