



CENTUMBRIE

Potatoes Focaccia, pork terrine, wild herbs // 8€
EVO OIL CENTOLEUM

Steamed bun, lamb and fried artichoke, mint // 8€
EVO OIL CENTOLEUM

Omelette and vignarola // 11€
EVO OIL DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Regina Carp, chard, kefir // 11€
EVO OIL MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

Latterini and fried leek, Mayo Dolce Agogia // 10€
EVO OIL MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Smoked round steak, spinach "salsa verde", radishes // 12€
EVO OIL MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD



**Cappelletti filled with sheep's cheese,
slow-braised shallots and roasted porcini, angostura and Sambuco flowers // 13€**
EVO OIL MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

Fagiolina del Trasimeno, lake's fish soup, carp's eggs, limon // 13€
EVO OIL MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

**Burnt wheat Chitarrino, Pesto of fermented wild fennel,
pork ragù // 14€**
EVO OIL DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Grilled lettuce, nettle's cream, bearnaise sauce // 12€
EVO OIL MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Roasted Capitone, caprino e scallions // 18€
EVO OIL CENTOLEUM

Pork loin, glasswort, mustard // 18€
EVO OIL DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Stick fegatelli, roasted onions'jelly // 14€
EVO OIL CENTOLEUM

Tasting Menu // 40€

Dolce Agogia ice cream, chocolate // 6€

Bavarese and strawberry ice cream // 7€

Evo oil and Centumbrie's breads selection // 2€
Water // 1€





CENTUMBRIE

Evo Bistrot is the connection between our land and the table.

This is the place where our culture melts in the plate.

Evo oils, legumes, flours, orchard's vegetables, animal breeding's Centumbrie mixed together to create a special enogastronomic experience.

Organic, short supply chain, km0, terroir.

The Wine list believes too in "dalla terra alla tavola" (from farm to fork).

A particular research and exploration, that starts from small producer, who are grandmasters, who loves grapes and respects their land. The journey continues with a special selection that pays tribute to the great classics and to the historic wine cellars. A truly "viaggio emozionale" (emotional trip), from the unknown little streets of lake Trasimeno, to the Loire Valley and overseas.

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
CENTUMBRIE FOUNDER