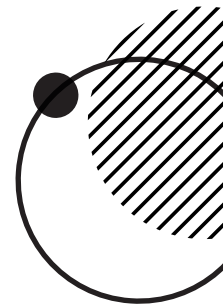




CENTUMBRIE



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



Menù degustazione

**Pomodoro arrosto, stracchino di capra,
spinaci selvatici**

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

**Sfoglia, tartare e fegato di bue,
estratto di barbabietola**

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

**Agnolotto ripieno di tinca affumicata,
uova di carpa, erba cedrina**

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

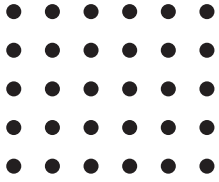
**Bue disossato, pesche al mezcal,
peperoni, agretti**

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

**Gelato al melone, biscotto allo zenzero,
latte condensato**

40€

COMPONI IL TUO MENU IN 5 USCITE CON I PIATTI
CHE TI INCURIOSISCONO DI PIÙ!
OPZIONE VALIDA PER L'INTERO TAVOLO



CENTUMBRIE

Focaccia di patate, punta di petto, crauti // 9€

OLIO EVO CENTOLEUM

Panino al vapore, pollo e melanzane fritte, menta // 8€

OLIO EVO CENTOLEUM

Pomodoro arrosto, stracchino di capra, spinaci selvatici // 12€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Prosciutto di carpa regina, estratto di pomodori, pesto di ortica // 14€

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO

Sfoglia, tartare e fegato di bue, estratto di barbabietola // 15€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Lampredotto alla brace, salsa verde, barbabietola all'aceto // 13€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

**Cappelletto ripieno di agnello, pecorino,
estratto di cavolo nero // 14€**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Agnolotto ripieno di tinca affumicata, uova di carpa, erba cedrina // 15€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

**Chitarrino all'uovo, crema di melanzane,
olio all'erba cipollina, ricotta salata // 14€**

OLIO EVO CENTOLEUM

Lattuga alla brace, crema di ortica, salsa bearnaise // 13€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Capitone alla brace, caprino e cipollotti // 18€

OLIO EVO CENTOLEUM

Bue disossato, pesche al mezcal, peperoni, agretti // 19€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

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

OLIO EVO CENTOLEUM

Piccione, fichi, foglie di senape alla brace

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Cremoso al caprino, spuma al Vermouth, cioccolato // 7€

Gelato al melone, biscotto allo zenzero, latte condensato // 7€

Olio evo e pani Centumbrie // 2€

Acqua // 1€