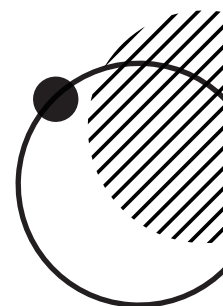




CENTUMBRIE



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

**Crema di patate, trota affumicata,
bagnacauda**
OLIO EVO NUOVO

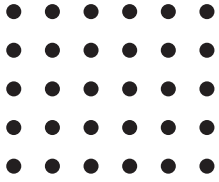
**Carciofo in oliocottura, spuma di lenticchie,
fondo di topinambur**
OLIO EVO CENTOLEUM

**Risotto, infuso di foglie di olivo,
sedano rapa, polvere di nocciolo di oliva**
OLIO EVO NUOVO

**Luccio, brodo ristretto di pesce di lago,
mandorle, scarola**
OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

**Cremoso al caprino,
spuma al Vermouth, cioccolato**

40€



CENTUMBRIE

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

OLIO EVO CENTOLEUM

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

OLIO EVO CENTOLEUM

Carciofo in oliocottura, spuma di lenticchie, fondo di topinambur // 14€

OLIO EVO CENTOLEUM

Crema di patate, trota affumicata, bagnacauda // 14€

OLIO EVO NUOVO

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

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Lampredotto e cardoncello, aglio olio e peperoncino, estratto di prezzemolo // 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

**Risotto, infuso di foglie di olivo, sedano rapa,
polvere di nocciolo d'oliva // 15€**

OLIO EVO NUOVO

Pak-Choi alla brace, crema di ortica, salsa bearnaise // 13€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Luccio, brodo ristretto di pesce di lago, mandorle, scarola // 19€

OLIO EVO CENTOLEUM

Bue disossato, peperoni, senape in grani, portulaca // 19€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

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

OLIO EVO CENTOLEUM

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

Tartelletta, mela cotogna e gelato al rosmarino // 7€

Coperto - Olio evo - Pani Centumbrie // 3€

Acqua // 1€