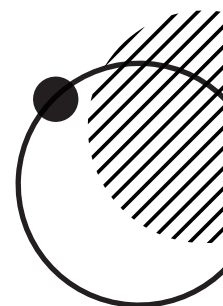




CENTUMBRIE



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

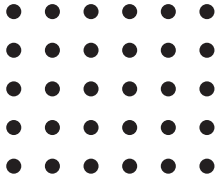
**Panino al vapore, pollo fritto e puntarelle**  
OLIO EVO CENTOLEUM

**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

**Gelato all'olio evo Nuovo,  
castagne e cioccolato**

43€



CENTUMBRIE

---

**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

**Passatelli, brodo di manzo al macis, estratto di nocciola, tartufo, alloro // 14€**

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

**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

**Scarola alla brace, pesto di ortica, salsa bearnaise // 14€**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

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

OLIO EVO CENTOLEUM

**Agnello, tartufo, cipolla al cartoccio // 19€**

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

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

OLIO EVO CENTOLEUM

**Gelato all'olio evo Nuovo, castagne e cioccolato // 8€**

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

**Panettone dalla pasticceria Centumbrie // 5€**

---

**Coperto - Olio evo - Pani Centumbrie // 3€**

**Acqua // 1€**