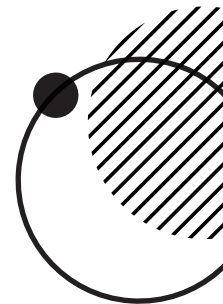




CENTUMBRIE



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

Animella, sedano rapa e cardoncelli

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

**Cavolfiore, uovo strapazzato al vapore,
nociola e cavolo zolfino**

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

**Agnolotto di manzo in brodo,
olio al sedano selvatico, cacao**

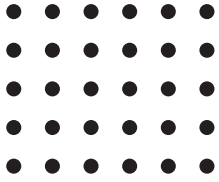
OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO

Agnello, tartufo, cipolla, verza

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

**Crescionda, pere, zenzero
e spuma al latte di capra**

45€



CENTUMBRIE



Animella, sedano rapa e cardoncelli // 13€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Terrina di maiale, crusco, cime di rapa e aglio dolce // 13€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Anguilla alla brace, giardiniera e ceci // 14€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Cavolfiore, uovo strapazzato al vapore, nocciola e cavolo zolfino // 12€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD



Agnolotto di manzo in brodo, olio al sedano selvatico, cacao // 15€

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO

Bottone ripieno di ricotta di pecora, borraggine, ostriche e bieta // 16€

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO

Risotto, subida di fossa, salvia e aceto balsamico // 15€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD



Piccione, barbabietola e bieta // 20€

OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Agnello, tartufo, cipolla, verza // 18€

OLIO EVO MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA SLOW FOOD

Luccio, pesto d'ortica, mandorla, agretti, cumquat // 20€

OLIO EVO MONOCULTIVAR FRANTOIO

Carciofo, cacio e pepe, mentuccia e topinambur // 16€

OLIO EVO CENTOLEUM



Tarte tatin alle mele, gelato all'olio evo dop // 8€

Crescionda, pere, zenzero e spuma al latte di capra // 7€



Olio evo - Pani Centumbrie // 3€

Acqua // 1€

