

*Per la Locanda Petreja ho deciso di mettere in campo
una cucina immediata, intuitiva e legata al
territorio, interpretando tradizioni e prodotti umbri,
sempre per a modo mio.*



Oliver Glowig



Menù degustazione

UN PERCORSO TRA LE SPECIALITÀ DI OLIVER GLOWIG

VERDURE E FRUTTA

cotto e crudo con caviale di melanzane

ALICI

alla colatura con puntarelle e ricotta

ELICHE

cacio e pepe con ricci di mare

TRIGLIA

di scoglio con patate schiacciate e midollo gratinato

CONIGLIO

alle erbe con anguilla affumicata, funghi e carote

FORMAGGI

selezione di formaggi italiani e locali

SPUMA DI CAPRINO

con sablé al fior di sale e sorbetto di lamponi

95

(senza triglia e formaggi)

Menu degustazione

UN PERCORSO TRA LE SPECIALITÀ DELLA LOCANDA PETREJA

VERDURE E FRUTTA

cotto e crudo con caviale di melanzane

TROTA LACUSTRE

*marinata e scottata con crema di finocchi, polvere di caffè e
mela verde*

BOTTONI

*ripieni di ortica e ricotta con lumache
e salsa al “Grechetto di Todi”*

BACCALA’

con cotechino, cavolo nero e Kumquat canditi

PORCO CINTURELLO ORVIETANO

*con polenta di farro spezzato, cicoria, gelatina al limone, lavanda e
peperoncino, salsa ai grani di senape*

FORMAGGI

selezione di formaggi italiani e locali

GELATO

di lenticchie con cremoso al cioccolato bianco acido, e carote

95

(senza baccalà e formaggi)

75

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg.UE 1169/2011)

Menù degustazione vegetariano

UN PERCORSO VEGETARIANO

VERDURE E FRUTTA
cotto e crudo con caviale di melanzane

PUNTARELLE
e ricotta

MINESTRA
di ceci e scarola con crostini all'aglio

PASTA MISTA
con Roveja, pomodorini canditi e rosmarino fritto

RISOTTO
al sedano nero di Trevi con fave di cacao e yogurt

FORMAGGI
selezione di formaggi italiani e locali

BACIO
semifreddo di cioccolato al latte e nocciole

80
(senza pasta mista e formaggi)

65

Antipasti

VERDURE E FRUTTA

cotto e crudo con caviale di melanzane

16

TROTA LACUSTRE

*marinata e scottata con crema di finocchi, polvere di caffè
e mela verde*

18

ALICI

alla colatura con puntarelle e ricotta

18

POLPO

*alla piastra con stracciatella e salsa di olive verdi, tozzetti
salati alle mandorle*

18

ANATRA

*cotto di petto e coscia in confit croccante
con crema di zucca e sedano all'agro*

18

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg.UE 1169/2011)

Primi Piatti

MINESTRA

di ceci e scarola con tartare di gamberi rossi

18

BOTTONI

*ripieni di ortica e ricotta con lumache
e salsa al "Grechetto di Todi"*

18

PASTA MISTA

con Roveja, cozze, pomodorini canditi e rosmarino fritto

18

ELICHE

cacio e pepe con ricci di mare

28

SPAGHETTI

con cicoria, salsiccia di fegato e crostini all'aglio

18

RISOTTO

al sedano nero di Trevi con dorelli di pollo, fave di cacao e yogurt

22

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg.UE 1169/2011)

Secondi

BACCALA'

con cotechino, cavolo nero e Kumquat canditi

30

TRIGLIA

di scoglio con patate schiacciate e midollo gratinato

28

PORCO CINTURELLO ORVIETANO

con polenta di farro spezzato, cicoria, gelatina al limone, lavanda e peperoncino, salsa ai grani di senape

30

CAPRIOLO

in crosta di frutta secca e olive nere, topinambur, cavoletti di Bruxelles e salsa al pepe bianco

34

CONIGLIO

alle erbe con anguilla affumicata, funghi e carote

32

OCA

con purea di patate al porro e caviale

38

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04)

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg.UE 1169/2011)

Dessert

FORMAGGI
selezione di formaggi italiani

18

MELA A SONAGLI
in diverse consistenze con biscotto friabile

12

GELATO
di lenticchie con cremoso al cioccolato bianco acido, e carote

12

SPUMA DI CAPRINO
con sablé al fior di sale e sorbetto di lamponi

12

BACIO
semifreddo di cioccolato al latte e nocciole

12