

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

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'O' followed by a vertical line and a dot, resembling 'O.'.

Oliver Glowig

Menù degustazione

VERDURE E FRUTTA

cotto e crudo con caviale di melanzane

ANGUILLA AFFUMICATA

con zucca in diverse consistenze e gelatina di Whisky torbato

BOTTONI

*ripieni di mazzafegato del “porco cinturello orvietano”
con cicoria e crema di aglione*

SCORFANO

in zuppa di pesce con cavolo nero e crostini

PICCIONE

con verza, crema di mandorle e confettura di prugne e cannella

FORMAGGI

selezione di formaggi locali e italiani

SFERE

*di cioccolato al latte, albicocca candita alla liquirizia
e sorbetto di more*

115

(senza scorfano e formaggi)

95

Menù degustazione vegetariano

VERDURE E FRUTTA

cotto e crudo con caviale di melanzane

LEGUMI MISTI

con salsa verde e santoreggia

ZUCCA

in diverse consistenze e gelatina di Whisky torbato

MINESTRA

di ceci e scarola

RISOTTO

al parmigiano e prezzemolo con tuorlo d'uovo e tartufo bianco

FORMAGGI

selezione di formaggi locali e italiani

SFERE

*di cioccolato al latte, albicocca candita alla liquirizia
e sorbetto di more*

95

(senza risotto e formaggi)

75

Antipasti

VERDURE E FRUTTA
cotto e crudo con caviale di melanzane

20

TROTA LACUSTRE
al vapore ripiena di lumache, salsa di barbabietole rosse
e panna acida

24

ANGUILLA AFFUMICATA
con zucca in diverse consistenze e gelatina di Whisky torbato

24

NERVETTI
con legumi misti e salsa verde

24

Primi Piatti

MINESTRA

di ceci e scarola con tartare di gamberi rossi

28

BOTTONI

*ripieni di mazzafegato del “porco cinturello orvietano”
con cicoria e crema di aglione*

24

STRINGOZZI

con ragù d’oca, fegato grasso, finocchietto selvatico e lamponi

28

RISOTTO

al parmigiano e prezzemolo con tuorlo d’uovo e tartufo bianco

42

Secondi

SCORFANO

in zuppa di pesce con cavolo nero e crostini

42

PORCO CINTURELLO ORVIETANO

in salsa ai grani di senape con purea di patate al porro e caviale

48

POLLO RUSPANTE

al tartufo nero e dragoncello con topinambur

40

PICCIONE

con verza, crema di mandorle e confettura di prugne e cannella

42

Dessert

FORMAGGI
selezione di formaggi locali e italiani

22

MOUSSE
allo yogurt con sorbetto di melograno e salsa di cachi

14

GELATO
di lenticchie con cremoso al cioccolato bianco acido e carote

14

CIOCCOLATO
in cinque consistenze con semifreddo alla liquirizia

14

SFERE
di cioccolato al latte, albicocca candita e sorbetto di more

14