


*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*

## *TORTELLINI*

*ripieni di mazzafegato del “porco cinturello orvietano”  
con scampi crudi, acqua di cipolla rossa di Cannara  
e timo al limone*

## *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*

## *CIOCCOLATO*

*in cinque consistenze con semifreddo alla liquirizia*

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 nero pregiato*

## *FORMAGGI*

*selezione di formaggi locali e italiani*

## *SFERE*

*di cioccolato al latte, albicocca candita 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

### *TORTELLINI*

*ripieni di mazzafegato del “porco cinturello orvietano”  
con scampi crudi, acqua di cipolla rossa di Cannara  
e timo al limone*

28

### *STRINGOZZI*

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

28

### *RISOTTO*

*al parmigiano e prezzemolo con tuorlo d’uovo  
e tartufo nero pregiato*

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 pregiato 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