


*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.*



Oliver Glowig



Menù degustazione

VERDURE E FRUTTA

cotto e crudo con caviale di melanzane

TROTA LACUSTRE

tartare marinata con mela verde, polvere di caffè e finocchio

BOTTONI

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

BACCALÀ

in Tempura con pappa al pomodoro, anguria e latte affumicato

PICCIONE

tartufato con carota al sale e crema di prezzemolo

FORMAGGI

selezione di formaggi italiani e locali

SEMIFREDDO

alla vaniglia gratinato con ricotta e ciliegie

95

(senza baccalà e formaggi)

80

Menù degustazione vegetariano

UN PERCORSO VEGETARIANO

VERDURE E FRUTTA
cotto e crudo con caviale di melanzane

LEGUMI MISTI
con salsa verde e santoreggia

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

PAPPA AL POMODORO
con anguria

RISOTTO
al sedano con fave di cacao e yogurt

FORMAGGI
selezione di formaggi italiani e locali

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

80

(senza risotto e formaggi)

65