


*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

tartare marinata con mela verde, polvere di caffè e finocchio

GNOCCHI

*di patate con bottarga di muggine, salicornia, pomodorini
canditi ed erba cipollina*

BACCALÀ

in Tempura con pappa al pomodoro, anguria e latte affumicato

PICCIONE

e fiore di zucca ripieno di zucchine e tartufo nero

FORMAGGI

selezione di formaggi locali e italiani

SEMIFREDDO

allo zafferano di Cascia con pesche

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

GNOCCHI
di patate con salicornia, pomodorini canditi ed erba cipollina

PAPPA AL POMODORO
con anguria

RISOTTO
al limone e pesto

FORMAGGI
selezione di formaggi locali e italiani

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

80

(senza risotto e formaggi)

65

Antipasti

VERDURE E FRUTTA

cotto e crudo con caviale di melanzane

18

UOVO

croccante con crema di zucchine, Kumquat e tartufo nero estivo

22

TROTA

tartare marinata con mela verde, polvere di caffè e finocchio

22

ALICI

*crudi alla colatura su crostino con burrata e Gazpacho,
insalatina di sedano e pomodoro*

22

NERVETTI

con legumi misti, salsa verde e santoreggia

20

Primi Piatti

ELICHE

cacio e pepe con ricci di mare

28

GNOCCHI

*di patate con bottarga di muggine, salicornia, pomodorini
canditi ed erba cipollina*

22

RISOTTO

al limone con crudo di mare e pesto

28

BOTTONI

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

20

RAVIOLO

*ripieno di ragù di cortile, cipolla di Cannara,
zafferano e portulaca*

20

Secondi

BACCALÀ

in Tempura con pappa al pomodoro, anguria e latte affumicato

36

PORCO CINTURELLO ORVIETANO

*in salsa ai grani di senape con purea di patate e porro estivo,
caviale*

42

CONIGLIO

alle erbe con anguilla affumicata, melanzane e crema di peperoni

36

PICCIONE

e fiore di zucca ripieno di zucchine e tartufo nero

38

Dessert

FORMAGGI
selezione di formaggi locali e italiani

18

SEMIFREDDO
allo zafferano di Cascia con pesche

12

GELATO
di lenticchie con cremoso al cioccolato bianco acido e carote

12

FRAGOLE E RABARBARO
in diverse consistenze con biscotto friabile

12

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

12