



“Quando sei legato a ciò che fai e alla tua terra, puoi far sentire a tutti la tua anima, fatta di passione e amore.”

Quella dello chef non è una vita semplice, ma come afferma lo chef **Paolo Trippini**, quando c'è una forte volontà, il cuoco diventa il mestiere più bello del mondo

60 anni di attività sono un traguardo importante

Oltre mezzo secolo che ha visto l'evolversi di una famiglia intera attraverso ben tre generazioni, un cammino a volte impervio e ostile ma all'insegna della passione, amore per la propria terra, del duro lavoro, del senso di ospitalità, del desiderio di costruire qualcosa di concreto con dedizione, impegno, umiltà, spirito di sacrificio ed entusiasmo

I PERCORSI DEL MOMENTO

Il Bosco e L'Orto

€65

5 piatti per scoprire la parte vegetale della nostra cucina
(possibilità di proposta vegana)

A Mano Libera

€120

Sequenza di 10 piatti pensati al momento
per scoprire fino in fondo la cucina di Paolo

Il Tartufo

€ 80

Sequenza di 4 portate con il diamante dei nostri boschi e 1 dessert

Abbinamento vini da 3 o 5 calici consigliati da Luca

€35

€55

I percorsi degustazione da intendersi per tutto il tavolo

La Nostra Storia

€90

Benvenuto dalla Cucina

Bosco Umbro

Paolo 2014

Supplì di coda alla vaccinara crema di cipolle
e aceto balsamico

Paolo 2008

Gnocco di patate farcito di ricotta e menta,
con olio di frantoio e scaglie di parmigiano

Adolfo 1985

Tagliatelle con le rigaglie di pollo

Nonna Giulia 1964

Piccione rosato e salmì con spiedino di interiora
e tartufo

Adolfo 2000

Merenda della nonna

Paolo 2020

Abbinamento 3 calici

€ 35

La Caccia

€75

Benvenuto dalla Cucina

Quaglia, zucca gialla al vermouth, lenticchie e tartufo uncinato

Risotto con estratto di cicoria, ragù di capriolo e uva

Petto d' anatra al tartufo, caldarroste e rosmarino

Lombo di Cervo con carote glassate all'aceto di sambuco

Il nostro MontBlanc (meringa castagne e composta di finferli)

Abbinamento 3 calici

€ 35

Il Panorama

€85

Benvenuto dalla Cucina

Bosco Umbro

Animelle di vitello glassata alle mele , cavolo nero
e il suo infuso

Fungo, succo di melograno e latte di mandorle

Spaghettoni burro affumicato topinambour,
bergamotto e tartufo uncinato

Ravioli di farina Sintesi alla boscaiola

Ripieno con grana macerato al whisky, funghi fermentati, salsiccia e tartufo

Galletto ruspante "Il Fossile " fichi
e porro al cartoccio

Gelato alle olive biscotto agli agrumi e mousse di cioccolato
bianco

Abbinamento 5 calici

€ 55

ANTIPASTI

Supplì di coda alla vaccinara crema di cipolle e aceto balsamico (1-3-9)	€ 18
Bosco Umbro (7-9)	€ 16
Animelle di vitello glassata alle mele , cavolo nero e il suo infuso (8)	€ 20
Quaglia, zucca gialla al vermouth, lenticchie e tartufo uncinato (1-3-12)	€ 20
Fungo, succo di melograno e latte di mandorle (1-7-9))	€ 16

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle con le rigaglie di pollo (1-3-7) €20
- Gnocco di patate farcito di ricotta e menta
con olio di frantoio e scaglie di parmigiano (1-3-7) €20
- Spaghettoni burro affumicato topinambour,
bergamotto e tartufo uncinato (1-7) €22
- Ravioli di farina Sintesi alla boscaiola (1-3-7) €24
Ripieno con grana macerato al whisky, funghi fermentati, salsiccia e tartufo
- Risotto con estratto di cicoria, ragù di capriolo
e uva (4-7-9-12) €22

SECONDI PIATTI

Petto d' anatra al tartufo, caldarroste e rosmarino (1-3)	€ 32
Piccione rosato e salmì con (1-9) spiedino di interiora e tartufo uncinato	€ 32
Galletto ruspante "Il Fossile" fichi e porro al cartoccio (3-7)	€ 30
Lombo di Cervo con carote glassate all'aceto di sambuco (12)	€ 32
Carrè di agnello in crosta di funghi e indivia brasata (5-8)	€ 30

LISTA ALLERGENI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)