

Aperitivo Cucina

12:00 - 13:00 / 18:00 - 20:00

mini porzioni

Mini torta al testo (nostra produzione) prosciutto di Colfiorito, 6.00
erba di campo spontanea e mozzarella di Montecristo

Mini vitello tonnato 7.00

Mini Parmigiana di melanzane (non fritte) 6.00

Uovo morbido e carciofi con crostino di pane 6.00

Crostino di salmone affumicato tradizione (Up stream) 7.00
con pane caldo e burro salato

Crostino di salmone affumicato (Up Stream) gold edition 8.00
con pane caldo e burro salato

Crostino di salmone stagionato (Up Stream) con pane caldo e burro salato 8.00

Tartare di salmone isole Far Oer 50gr (Up Stream), avocado 10.00
ed emulsione Umami

I Nostri Antipasti

Experience Salmone Up Stream

Torta al testo (nostra produzione) prosciutto di Colfiorito, _____ 12.00
erba di campo spontanea e mozzarella di Montecristo

Asparagi al vapore, uovo poche' e scaglie di pecorino sardo _____ 9.00

Parmigiana di melanzane (non fritte) _____ 10.00

Vitello tonnato _____ 14.00

Tartare di salmone isole Far Oer 120gr (Up Stream), avocado _____ 21.00
ed emulsione Umami

Salmone affumicato (Up stream) nelle tre versioni : Tradizionale / _____ 21.00
Gold edition / Stagionato, con pane caldo e burro salato

Percorso Umami (consigliato per 2 persone) : _____ 29.00
(Pizza al formaggio di nostra fattura, selezione di salumi dell'alto piano di Colfiorito, pecorino toscano, bocconcini di Montecristo e strapazzata agli asparagi)

I Nostri Primi

Le paste fresche di nostra produzione

Tortellino di carne con pomodoro al basilico e burrata Montecristo	16.00
Tortellino di carne al tartufo	23.00
Tagliatelle con pomodoro e polpettine di manzo	13.00

Gli altri Primi (Pastificio Belli)

Strangozzi alla Spoletina	10.00
Tonnarello in salsa carbonara con guanciale di Colfiorito	12.00
Paccheri allo sbarco (pomodoro, tonno sott'olio, capperi, olive)	12.00
Strangozzi di primavera con asparagi, carciofi e pecorino	14.00
Gnocconi ripieni di ricotta, fave e gamberi rossi	14.00

I Nostri Secondi

Tagliata di manzo razza maremmana al rosmarino, con sale Maldon ed olio evo _ 18.00

Con Tartufo _____ 27.00

Coscio di tacchino al forno farcito di carciofi _____ 15.00

Hamburger di chianina con cicoria, cheddar, senape di Digione _____ 13.00
e uovo all'occhio di bue

Baccalà su velluto di piselli novelli e pomodorini confit _____ 16.00

La Nostra Zona Healthy Detox Food

POWER GREEN _____ 14.90

Riso basmati / Asparagi / Barba del prete / Piselli /
Zucchine / Tofu strapazzato o primo sale al vapore

ITALIAN BUDDHA _____ 12.90

Pasta di Zito (gluten free) / Cicoria / Rucola /
Uovo sodo (non troppo) / Scaglie di grana

SUSHI BOWL _____ 16.90

Riso basmati / Tartare salmone / Alghe wakame / Avocado /
Fragole con valeriana / Basilico / Sesamo nero

I Nostri Contorni

Patate picchiate _____ 7.00

Misticanza _____ 6.00

Verdure di stagione in diverse cotture _____ 8.00

Cicoria ripassata piccante _____ 7.00

I Nostri Dolci

- Gelato di crema mantecato con cognac alla pera Williams e la nostra frolla _____ 9.00
- Torta di cioccolato al cocco o pere con yogurt mantecato a mano _____ 8.00
- Torta di mele e cannella con chantilly fredda _____ 8.00
- Selezione di bounty fatti in casa (cioccolato bianco, nero e pistacchio) _____ 7.00
- Fragole con panna o gelato di crema _____ 8.00
- Aggiungi una pallina di gelato artigianale di nostra produzione _____ 2.00