



l'estasi
RESTAURANT

★ ★ ★ ★

ANTIPASTI - APPETIZER

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE UMBRA,
MOSTARDA DI CIPOLLA, GIARDINIERA DI VERDURE E TORTA AL TESTO 16
SELECTION OF UMBRIAN CURED MEATS AND CHEESES, ONION MUSTARD,
PICKLED VEGETABLES AND "TORTA AL TESTO"

TONNO SCOTTATO E MARINATO, SALSA PIZZAIOLA,
STRACCIATELLA DI BURRATA E RUCOLA 17
SEARED AND MARINATED TUNA, PIZZAIOLA SAUCE,
BURRATA STRACCIATELLA AND ARUGULA

ROAST BEEF DI MANZO, RADICCHIO, ARACHIDI, CAPRINO E VINO ROSSO 16
BEEF ROAST BEEF, RADICCHIO, PEANUTS, GOAT CHEESE AND RED WINE

BUDINO DI CARCIOFI, SALSA AL PARMIGIANO E FUNGHI 15
ARTICHOKE PUDDING, PARMESAN SAUCE AND MUSHROOMS

PRIMI - FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, RAGU' BIANCO E FUNGHI TRIFOLATI 17
FRESH PASTA SPAGHETTI
WITH WHITE RAGÙ AND SAUTÉED MUSHROOMS

ORZOTTO MANTECATO CACIO, PEPE, PERE E VINO AI LAMPONI 17
CREAMY BARLEY RISOTTO WITH PECORINO, BLACK PEPPER,
PEARS AND RASPBERRY-INFUSED RED WINE

ZUPPA DI LENTICCHIE E CAVATELLI CON GUANCIALE 14
LENTIL SOUP AND CAVATELLI PASTA WITH GUANCIALE

PASSATELLI FATTI IN CASA, MAZZANCOLLE E CARCIOFI 19
HOMEMADE PASSATELLI WITH PRAWNS AND ARTICHOKEs



SECONDI - MAIN COURSES

PETTO D'ANATRA GLASSATA AL MIELE,
CREMOSO DI FINOCCHI E VERDURE 25
HONEY-GLAZED DUCK BREAST,
CREAMY FENNEL PURÉE AND VEGETABLES

LOMBATINA DI VITELLO,
PATATE ALLA CONTADINA E RIDUZIONE DI VINO 26
VEAL LOIN, RUSTIC-STYLE POTATOES AND RED WINE REDUCTION

FILETTO DI MAIALE CBT, MORBIDO DI PATATA DOLCE E INDIVIA 22
SLOW-COOKED PORK FILLET, SWEET POTATO PURÉE AND ENDIVE

DORSO DI BACCALÀ, PURÈ DI SEDANO RAPA E PORRO BRUCIATO 27
COD FILLET, CELERY ROOT PURÉE AND CHARRED LEEK

DOLCI - DESSERT

CREME BRÛLÉE ALLA LAVANDA CON SPUMA AL VIN SANTO 9
LAVENDER CRÈME BRÛLÉE WITH VIN SANTO FOAM

PARFAIT AL KIWI, SALSA AL CIOCCOLATO, SESAMO E MANDORLE 9
KIWI PARFAIT, CHOCOLATE SAUCE, SESAME AND ALMONDS

CIOCCOLATO E PASSION FRUIT 10
CHOCOLATE AND PASSION FRUIT