



Le Melograne

*Benvenuto nel nostro ristorante*

*“Le Melograne”*

*Welcome to our restaurant*

*“Le Melograne”*

Chef Salvatore Andrea Perretti

Maître Hotel Cristiano Zauli

## Antipasti | Appetizers

*Giro in Umbria, degustazione di salumi e formaggi del territorio*

*Tour in Umbria, tasting of local cold cuts and cheeses*

€ 16

*Animella BBQ, peperone in salsa, spontanee e mandorle*

*BBQ sweetbreads, pepper in sauce, spontaneous and almonds*

€ 15 (6,10)

*Lepre in crosta, porcini, guanciale e fondo bruno*

*Crusted hare, porcini mushrooms, bacon and brown sauce*

€ 18 (4,9)

*Gambero rosa, lardo di Camaio, tuorlo marinato e gel d'arancia*

*Pink shrimp, Camaio lard, marinated yolk and orange gel*

€ 16 (2,3,4)

*Ombrina agli agrumi, percoche in conserva, bottarga di muggine, foglia d'ostrica e prezzemolo in estrazione*

*Croaker with citrus fruits, preserved peaches, mullet roe, oyster leaf*

*and parsley extraction*

€ 18 (4,9)

*Solo sedano Rapa*

*Celeriac only*

€ 14 (vegano)

## Primi | First courses

*Risotto alla colatura di provola di bufala, salsa di datterino e paccasassi*

*Risotto with buffalo provola dripping, cherry tomato sauce and paccasassi*

€ 15 (7,9)

*Cappelletti al salmi di faraona, gamberi rossi di Mazzara e lattuga di mare*

*Cappelletti with guinea fowl salmi, Mazara red prawns*

*and sea lettuce*

€ 18 (1,2,9)

*Tagliatelle tradizionali al ragù di cinghiale*

*Traditional tagliatelle with wild boar ragout*

14 (1,3,7,9)

*Linguine Callu de Cabreddu, ricci di mare e salsa di limone bruciato*

*Linguine with Callu de Cabreddu cheese, sea urchins and burnt lemon sauce*

€ 22 (1,7,9,14)

*Strangozzi agli asparagi, liquirizia e panna acida*

*Strangozzi with asparagus, licorice and sour cream*

€ 18 (1) (Vegano)

## Secondi | Main Courses

*Piccione petto e coscia, i suoi fegatini al miele e lamponi*

*Pigeon breast and thigh, its livers with honey and raspberries*

€ 18 (5,8,9)

*Agnello, menta, carciofi*

*Lamb, mint, artichokes*

€ 18 (1,9)

*Calamaro ripieno di scarole, barbozzo croccante, dripping al nero di seppia e  
pecorino di Bettona*

*Squid stuffed with escarole, crunchy barbozzo with cuttlefish ink dripping,  
and pecorino cheese from Bettona*

€ 18 (4,14)

*Baccalà in polenta, friarielli e maionese al Castelmagno*

*Cod in polenta, friarielli and Castelmagno mayonnaise*

€18 (1,3,4,5,8)

## Contorni | Side Dish

*verdure di stagioni | Seasonal vegetables*

€ 10



## Tentazioni | Temptations

€ 8

*Cioccolato, ricotta di bufala e visciole*

*Chocolate, buffalo ricotta and sour cherries*

*Vaniglia, pesca, lamponi e crumble salato*

*Vanilla, peach, raspberries and salty crumble*

*Babà, limoni, sedano*

*Babà, lemon, celery*