



Il Frantoio

WIDE VIEW RESTAURANT

EVOLUTION

GUSTO ARTE BELLEZZA

GABRIELE MATTIACCI CHEF

Gabriele Mattiacci



ANTIPASTI

ANIMELLA 24€

RUCOLA | NOCCIOLA | LAMPONE | ANGUILLA
ROCKET | HAZELNUT | RASPBERRY | EEL
(1,6,8)

PERSICO 24€

FAGIOLI | PREZZEMOLO | QUINOA
BEANS | PARSLEY | QUINOA
(4,7,8,9)

CARDONCELLO BBQ 25€

PISELLI | PAPRIKA | PINOLI
PEAS | PAPRIKA | PINE NUTS
(8)

ANCORA UMBRIA 35€

SELEZIONE DI SALLUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO
SELECTION OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES
(7)

PRIMI

SPAGHETTO 26€

POMODORO | POLVERE DI BASILICO | OLIO AL POMODORO
TOMATO | BASIL POWDER | TOMATO OIL
(1,9)

LAGO E MONTI 26€

RISONE | ERBE DI MONTAGNA | TROTA | YOGURT | FINOCCHIETTO
RICE | MOUNTAIN HERBS | TROUT | YOGURT | FENNEL
(1,4,7)

GNOCOCCO 26€

RICOTTA | CINGHIALE | RADICCHIO | ALLORO
RICOTTA | WILD BOAR | RADICCHIO | LAUREL
(1,3,7)

PLIN 25€

LEPRE IN SALMI | PANE | MIRTILLO | CIPOLLA
HARE IN SALMI | BREAD | BLUEBERRY | ONION
(1,3,9)

SECONDI

PICCIONE BBQ 32€

TARTUFO NERO | PURE TRADIZIONALE | NOCE MOSCATA | FEGATINI
BLACK TRUFFLE | TRADITIONAL PUREE | NUTMEG | LIVERS
(3,7,9)

CARCIOFO BBQ 24€

PATATA | TOPINAMBUR | NOCCIOLA | ERBE
POTATO | TOPINAMBUR | HAZELNUT | HERBS
(1,8)

AGNELLO 28€

KIMCHI DI CAROTA | SEDANO RAPA | INDIVIA | ERBA CIPOLLINA
CARROT KIMCHI | CELERIAC | ENDIVE | CHIVES
(6,9)

CAPRIOLO 28€

GRUE DI CACAO | VINO ROSSO | BROCCOLETTI | OLIVE | CAPPERI | FRUTTI DI BOSCO
COCOA GRUE | RED WINE | BROCCOLI | OLIVES | CAPERS | BERRIES
(12)

DESSERT

HYPNOTIC 13€

SPUMA DI MANDORLE, BISCUIT AL COCCO, COMPOSTA DI ALBICOCCA E CROCCANTE
ALMOND MOUSSE, COCONUT BISCUIT, APRICOT COMPOTE AND BRITTLE
(1,3,7)

NOCCIOLA 13€

NOCCIOLA | CAMELLO | LAMPONE
HAZELNUT | CARAMEL | RASPBERRY
(3,7,8)

SOUFFLÈ 13€

CIOCCOLATO | VANIGLIA
CHOCOLATE | VANILLA
(1,3,7)

PERCORSI DEGUSTAZIONI

UMBRIA 360° 67€

CARDONCELLO BBO
PISELLI | PAPRIKA | PINOLI
PEAS | PAPRIKA | PINE NUTS
(8)

LAGO E MONTI 26€

RISONE | ERBE DI MONTAGNA | TROTA | YOGURT | FINOCCHIETTO
RICE | MOUNTAIN HERBS | TROUT | YOGURT | FENNEL
(1,4,7)

CAPRIOLO

GRUE DI CACAO | VINO ROSSO | BROCCOLETTI | OLIVE | CAPPERI | FRUTTI DI BOSCO
COCOA GRUE | RED WINE | BROCCOLI | OLIVES | CAPERS | BERRIES
(12)

NOCCIOLA

NOCCIOLA | CARAMELLO | LAMPONE
HAZELNUT | CARAMEL RASPBERRY
(5,7,8)

GABRIELE SI INTERPRETA 100€

PERSICO 24€

FAGIOLI | PREZZEMOLO | QUINOA
BEANS | PARSLEY | QUINOA
(4,7,8,9)

ANIMELLA

RUCOLA | NOCCIOLA | LAMPONE | ANGUILLA
ROCKET | HAZELNUT | RASPBERRY | EEL
(1,6,8)

PLIN

LEPRE IN SALMI | PANE | MIRTILLO | CIPOLLA
HARE IN SALMI | BREAD | BLUEBERRY | ONION
(1,5,9)

SPAGHETTO

POMODORO | POLVERE DI BASILICO | OLIO AL POMODORO
TOMATO | BASIL POWDER | TOMATO OIL
(1,9)

PICCIONE BBO

TARTUFO NERO | PURÉ TRADIZIONALE | NOCE MOSCATA | FEGATINI
BLACK TRUFFLE | TRADITIONAL PUREE | NUTMEG | LIVERS
(5,7,9)

HYPNOTIC

SPUMA DI MANDORLE | BISCUIT AL COCCO | COMPOSTA DI ALBICOCCA E CROCCANTE
ALMOND MOUSSE, COCONUT BISCUIT, APRICOT COMPOTE AND BRITTLE
(1, 3, 7)

3 CALICI | GLASSES IN ABBINAMENTO A CURA DEL SOMMELIER 30 €
5 CALICI | GLASSES IN ABBINAMENTO A CURA DEL SOMMELIER 45 €

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE, VISTA LA COMPLESSITÀ, SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO
THE TASTING ITINERARY, GIVEN ITS COMPLEXITY, IS INTENDED FOR THE ENTIRE TABLE

COPERTO E SERVIZIO A PERSONA 6 €
COVER CHARGE AND SERVICE PER PERSON €6



ALLA SCOPERTA DEI TEMPLARI 77€

UN PERCORSO ENOGASTRONOMICO SULLE TRACCE DEI TEMPLARI,
DI QUEI CAVALIERI A DIFESA DEI PELLEGRINI CHE DALLA FRANCIA,
DALL'INGHILTERRA ALL'ITALIA, ARRIVARONO SINO IN TERRA SANTA.
A FOOD AND WINE JOURNEY ON THE TRAIL OF THE TEMPLARS,
THOSE KNIGHTS WHO DEFENDED THE PILGRIMS WHO FROM FRANCE,
ENGLAND AND ITALY, ARRIVED IN THE HOLY LAND.

FRANCIA

MORVA DI MERLUZZO, ZAFFERANO, RAPA ROSSA, ROQUEFORT E ERBA CIPOLLINA
COD GLANDERS, SAFFRON, BEETROOT, ROQUEFORT AND CHIVES
(4,7)

ITALIA

ZANZARELLI, BRODO DI CICERI, VERZA E BIETA
ZANZARELLI, CHICKPEA BROTH, CABBAGE AND CHARD
(1,3,7,9)

TERRA SANTA

AGNELLO MARINATO ALLE ERBE, PANE ARABO, MANDORLA E OLIO
HERBS MARINATED LAMB, PITA BREAD, ALMONDS AND OIL
(1,6,8,9)

INGHILTERRA

CRISPELLAS, VINO SPEZIATO, MELA COTOGNA E SPUMA AL MIELE
CRISPELLAS, SPICED WINE, QUINCE AND HONEY FOAM
(1,3,7)

SI SUGGERISCE IN ABBINAMENTO VINUM TEMPLARIUM
UN VINO ANTICO DI 700ANNI
WE SUGGEST TO PAIR THIS MENU WITH VINUM TEMPLARUM
A 700-YEAR-OLD WINE.