



UNIKUM
ASSISI RESTAURANT

MENU



UNIKUM

ASSISI RESTAURANT

Deriva dal nome unicità, esattamente come la nostra storia: unica e particolare in tutti i suoi aspetti.

Siamo Nicolas e Lucia, due ragazzi provenienti da culture e tradizioni diverse. Nonostante le numerose vicissitudini, il destino di ha fatto incontrare ben 7 anni fa in Francia, lontano dalle nostre terre native. Da lì è iniziata la nostra storia insieme.

Dopo varie esperienze nei ristoranti di chef stellati, in Italia e all'estero, abbiamo coronato il sogno di aprire il nostro ristorante UNIKUM, situato nella splendida cornice paesaggistica, culturale e religiosa di Santa Maria degli Angeli a pochi passi dalla Basilica.

Abbiamo creato un ambiente moderno ed elegante, mantenendo un'atmosfera calda e accogliente. I piatti che proponiamo ai nostri clienti partono dalla tradizione, ma sono presentati in una visione nuova, con abbinamenti particolari e insoliti. Questi piatti nascono da un'approfondita ricerca, che coinvolge le materie prime del territorio e della nostra azienda agricola, oltre alle tecniche di cottura e trasformazione all'avanguardia.

Poniamo la massima attenzione al rispetto del prodotto e alla riduzione dello spreco alimentare, offrendo ai nostri clienti una vera e propria esperienza culinaria.

Vi auguriamo buon appetito...

Nicolas e Lucia

ANTIPASTI / STARTERS

- Ricciola marinata** 18
con battuto di melanzane, spugna al prezzemolo, datterino
confit e pane aromatico
*Marinated amberjack with chopped aubergine, parsley sponge,
datterino confit and aromatic bread* *(1,3,4)
- Gambero rosso** con composizione di pomodori 18
Red prawn with a tomato composition *(2,4,9)
- Manzo, fave e pecorino** 16
Beef, broad beans and pecorino cheese *(7)
- Esplosione di profumi d'estate** 12
Explosion of summer fragrances *(9)

PRIMI / FIRST COURSES

- Pasta al pomodoro** 10
Pasta with tomato sauce *(1)
- Risotto asparagi, seppioline e tartufo** 20
Asparagus, squid and truffle risotto *(4,7)
- Gnocchetti scorfano e peperoni** 16
Gnocchetti scorpion fish and peppers *(1,3,4)
- Tortellini coniglio carote e malva** 15
Tortellini with rabbit, carrots and mallow *(1,3,7)

.....

- Coperto e pane fatto in casa ogni giorno** 2,5
Cover charge and home-made bread every day

SECONDI / SECOND DISHES

Rombo in panzanella _____ 18
Turbot in panzanella *(1,4,9)

Spigola zucchini e zafferano _____ 19
Sea bass, courgettes and saffron *(4)

Agnello piselli e tartufo _____ 19
Lamb with peas and truffles *(1)

Maialino croccante con consistenza di radici _____ 18
Crispy piglet with root texture *(9)

DOLCI / DESSERTS

Cubo di cioccolato frutta secca e salsa vaniglia _____ 7
Chocolate cube dried fruit and vanilla sauce *(3,7,8)

Babbà al rum fatto in casa _____ 6
Homemade rum baba *(1,3)

TiramisÚnikum _____ 8
*(1,3,7)

Pesca, mandorla e cioccolato bianco _____ 6
Peach, almond and white chocolate *(1,3,7)

.....

MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

60

Aperitivo / Appetiser

- **Unikum**

Antipasti / Startes

- **Ricciola marinata con battuto di melanzane mayo al basilico datterino confit e pane aromatico**
Marinated amberjack with chopped aubergine, parsley sponge, datterino confit and aromatic bread *(1,3,4)
- **Manzo, fave e pecorino**
Beef, broad beans and pecorino cheese *(7)

Primo / First courses

- **Gnocchetti scorfano e peperoni**
Gnocchetti scorpion fish and peppers *(1,3,4)

Secondi / Second dishes

- **Rombo in panzanella**
Turbot in panzanella *(1,4,9)
- **Maialino croccante in consistenza di radici**
Crispy piglet with root texture *(9)

Dolce / Dessert

- **Pesca mandorla e cioccolato bianco**
Peach, almond and white chocolate *(1,3,7)

Il menù Degustazione si intende per persona, non divisibile.
Tasting menu is per person, non-divisible.

BEVANDE

• Acqua minerale 75cl	2,50
• Coca cola in vetro 50cl	2,00
• Coca zero in vetro 50cl	2,00
• Fanta in vetro 50cl	2,00
• Birra San Biagio Arum 33cl	6,00
• Birra San Biagio Gaudens 33cl	6,00
• Birra San Biagio Monasta 33cl	6,00
• Birra Mönchshof original 50cl	5,00

CAFFETTERIA

• Caffè	2,00
• Caffè decaffeinato	2,00
• Orzo	1,50
• Ginseng	2,50
• Cappuccino	2,50

DISTILLERIA

• Grappa	3,50
• Grappa b.	4,00
• Amaro 80	3,50
• Amaro Meyer	3,50
• Amaro Meretic	3,50
• Formidabile	4,00
• Limoncello	3,00
• Vodka	3,50
• Clement	8,00
• Totturi	7,00
• Fujimi	7,00
• American	7,00
• Ballantruan	8,00
• Serum	7,00

* **ELENCO ALLERGENI** / *List of allergens*

- | | |
|--------------|------------------------|
| 1. Glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride Solforosa |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte | 14. Molluschi |

.....

I prezzi esposti sono da considerarsi in euro, eventuali allergie o intolleranze si prega di comunicarle immediatamente al personale di sala.

The prices shown are in euros, any allergies or intolerances should be communicated immediately to the restaurant staff.

Buon appetito da Nicolas e Lucia

.....

Seguici su   

www.unikumassisi.it