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 otto 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 ma- terie 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*

Esplosione di profumi invernali_____13
The flavors of our garden *(9)

Ricciola marinata_____**18**
alla barbabietola, vineigrette di agrumi radicchio e melograno
Beetroot-marinated amberjack,radicchio and pomegranate (4,7)

Insalatina di seppia alla brace con verdurine di stagione _____17
Grilled cuttlefish salad with seasonal vegetables *(4,9)

Tartare di Chianina _____17
con funghi di bosco e riduzione di pecorino
Chianina tartare with wild mushrooms and pecorino cheese reduction*(7,8,10)

PRIMI / *FIRST COURSES*

Risotto_____**20**
con crema di cipolla rossa di Cannara al Sagrantino, scampo
tartufo e stracciatella
*Risotto with Cannara red onion cream in Sagrantino, scallop, truffle, and stracciatella**(2,4)

Pappardella ripiena _____18
al magro d'anatra, crema di porri burro e tartufo
Pappardella stuffed with lean duck, cream of leek butter and truffle(1,3,7)*

Gnocchetti di castagne con zucca, capasanta e noci_____18
Chestnut gnocchi with pumpkin, snapper carpaccio and walnuts
*(1,3,4)

La nostra Pasta al Pomodoro _____12
Our Pasta al Pomodoro *(1)

SECONDI / *SECOND DISHES*

Spigola all'amo _____ *19*
con finocchi e arancia
*Sea bass with fennel and orange *(4)*

Trota _____ *19*
croccante alle erbe, cavolfiori e tartufo
*Crispy trout with herbs, cauliflower, and truffle ***(1,4)***

Faraona ripiena _____ *18*
cavolo nero, tartufo e radici
*Guinea fowl with black cabbage, truffle and roots *(7,9)*

Costoletta d'agnello _____ *18*
ai cereali, carote di Polignano e fondo bruno
*Crispy lamb chop with Polignano carrots and brown stock *(1,3,8)*

Coperto e pane fatto in casa ogni giorno _____ 3
Cover charge and home-made bread every day

MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU 70

APERITIVO UNIKUM

ANTIPASTI / *STARTERS*

- Insalatina di seppia
  alla brace con verdurine di stagione
  Grilled cuttlefish salad with seasonal vegetables *(4,9)
- Tartare di Chianina
  con funghi di bosco e riduzione di pecorino
  Chianina tartare with wild mushrooms and pecorino cheese reduction*(7,8,10)

PRIMO / *FIRST COURSES*

- Gnocchetti di castagne
  con zucca, capasanta e noci
  Chestnut gnocchi with pumpkin, snapper carpaccio and walnuts *(1,3,4)

SECONDI / *SECOND DISHES*

- *Faraona ripiena*
  cavolo nero, tartufo e radici
  *Guinea fowl with black cabbage, truffle and roots *(7,9)*
- *Trota*
  croccante alle erbe, cavolfiori e tartufo
  *Crispy trout with herbs, cauliflower, and truffle *(1,4)*

DOLCI / DESSERTS *(4)

- TiramisÚnikum *(1,3,7)

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

- DOLCI / *DESSERTS*

TiramisÚnikum _____8
*(1,3,7)

Pannacotta con frutti di bosco_____8
Berry panna cotta *(1,3,7)

Il Babbà _____7
The Babbà *(1,3,7)

Crème brûlée con gelato _____7
Creme Brulé with ice cream *(1,3,7)

Ricotta mantecata _____7
con riduzione di fichi, crumble di mandorla, scaglie di fondente e arancio candito
Creamy ricotta with fig reduction, almond crumble, dark chocolate shavings, and candied orange
*(1,3,7)

* ELENCO ALLERGENI / List of allergens

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