

menu



**DOLCE
AGOGIA**

RISTORANTE

VILLA POLVESE

La nostra Filosofia

I gusti dei nostri piatti sono autentici e raffinati e si presentano con un valore percepito originale. La nostra missione è ricreare gli antichi profumi e sapori legati alla tradizione dei luoghi lacustri, in linea con la storia enogastronomica delle terre umbre. Questo nostro piacevole impegno, per la vostra accoglienza è oggi armonizzato con i canoni e gli stili odierni di vita. Abbiamo molta cura dell'estetica emozionale e dei colori che dovranno ampliare la vostra esperienza da sogno del nostro ristorante. Vi accoglieremo con un'atmosfera dolce e rilassante del nostro ristorante "Dolce Agogia", per farvi vivere una piacevole esperienza di gusti della Polvese, perché per noi lo stare a tavola è un nobile valore conviviale.

Our philosophy

The tastes of our dishes are authentic and refined and they offer an original perceived value.

Our mission is to recreate the ancient aromas and flavors linked to the tradition of lakeside places, in line with the enogastronomic history of the Umbrian lands.

This pleasant commitment of ours, for your welcome, is now harmonized with today's canons and styles of life.

We welcome you in a sweet and relaxing atmosphere of our "Dolce Agogia" restaurant, to make you live a pleasant experience of Polvese tastes, because for us sitting at the table is a noble convivial value.

Per iniziare, i nostri antipasti

8.00 €

Delizioso pomodoro sposato con panzanella e mozzarella di bufala umbra, su specchio di basilico e polvere di olive.

Delicious tomato stuffed with panzanella and Umbrian buffalo mozzarella, on a mirror of basil and olive powder.

10.00 €

Polpettine delicate di carpa e persico reale su una culla di maionese al basilico e speziato con curcuma.

Delicate patties of carp and royal perch on a cradle of basil mayonnaise and curcuma.

12.00 €

Gli autentici sapori dell'uovo, elevati dalla temperatura, con scaglie di tartufo e guanciaie croccante con polvere di cipolla rossa di Cannara.

The authentic flavors of the egg, elevated by temperature, with truffle flakers, crispy bacon and Cannara red onion powder

12.00 €

Carpaccio di chianina su insalatina di finocchi e arancia, con semi di zucca e ravanelli, ricamo di zucchine marinate e crema alle nocciole

Carpaccio of Chianina on a bed of fennel and orange, pumpkin seeds and radish, zucchini salad marinated and hazelnuts cream

12.00 €

Melanzana affumicata con erba cipollina, gustose delizie di luccio mantecato e gocce di pomodoro e piselli.

Smoked eggplant with chives, tasty pike delights with drops of tomato and peason a mirror of basil and olive powder.

12.00 €

Delizia di persico picchettato con erbetto aromatiche, fagiolina del Trasimeno ed olio verde dell'isola

Delight of perch fillet staked with aromatic herbs, Trasimeno bean and island green oil

.. e continuare con i primi della tradizione

8.00 €

Vellutata di spinaci con gocce di carote e morbide polpettine di farro

Spinach cream soup with carrot drops and spelled meatballs

14.00 €

Maltagliato di grano duro umbro al ragù bianco di carpa, marinata al ginepro e finocchietto selvatico, con uova di carpa

Umbrian durum wheat Maltagliato (handmade pasta) with carpa ragout, marinated in juniper and wild fennel and carp eggs

12.00 €

Pappardella di grano saraceno sabbiate, saltate con delicato ragù di fagiolina del Trasimeno e salsiccia aromatizzata all'origano

Sandblasted buckwheat pappardelle (handmade pasta), sautéed with a delicate Trasimeno bean sauce and sausage flavored with oregano

16.00 €

Delizioso risotto alle rape rosse e bollicine con crema di formaggio, che si armonizza con germogli e petali d'oro

Delicious risotto with red turnips, prosecco and cheese cream, which harmonizes with buds and golden petals

10.00 €

Tagliatelle della tradizione umbra, al ragù bianco di chianina, con bacche di ginepro

Tagliatelle (homemade pasta) of the traditional Umbria, with white Chianina meat ragout marinated in juniper berries

14.00 €

Raviolo farcito con tinca, avvolto con burro delicato e profumo con nastri di limone

Raviolo (handmade pasta) stuffed with tench, wrapped with delicate butter and perfume with lemon ribbons

...e degustare i sapori delle eccellenze umbre

14.00 €

Filetto di carpa in crosta di sesamo e girasole con maionese allo zafferano e deliziosi pomodori

Carp fillet in sesame and sunflower crust with saffron mayonnaise and delicious tomatoes

16.00 €

Pesciolini tradizionali di lago, detti latterini, insieme al persico reale con pastella di verdure ispirate dalla stagione

Traditional lake fish, said "latterini", with royal perch and vegetable batter

16.00 €

Tagliata di chianina con gustosa crema di patate aromatizzate al cumino e verdure in tre cotture

Beef sliced steak in cumin flavored potato cream and vegetables in three cookings

15.00 €

Costine d'agnello in crosta verde con filetto di peperoni, coralli di melanzane affumicate e pennellata di vino rosso

Ribs of lamb in green crust with fillets of peppers, smoked eggplant and brushstroke of red wine

12.00 €

Medaglioni vegetariani con legumi di cicerchia e patate in crema di piselli e polvere di pomodoro

Vegetarian medallions of cicerchia legumes and potatoes, in pea cream and tomato powder

16.00 €

Delizie di coniglio farcito con erba campagnola del lago in salsa di olive, capperi e cipolle in agrodolce

Delight of rabbit stuffed with country herbs of the lake in olive sauce, capers and sweet and sour onions

... e deliziarsi

8.00 €

Crostatina regale al basilico, con crema pasticceria aromatizzata al limone e meringa, accompagnata con gocce di fragole

Basil tart with lemon and meringue flavored custard and strawberry drops

9.00 €

Sfera di cioccolato e polvere di pistacchi con cuore tenero di frutti di bosco, con pennellate di cannella e spuma di liquirizia

Chocolate and pistachio powder ball with tender core of berries, brushstrokes of cinnamon and licorice mousse

9.00 €

Millefoglie con amabile torcolo all'olio e pralina di caffè

Millefeuille with sweet torcolo with oil and praline coffee

7.00 €

Gelato al mojito con crema al rum bianco e menta fresca

Mojito ice cream with white rum cream and fresh mint

8.00 €

Tiramisù, avvolto da foglie di cioccolato, con savoiardi, spuma di mascarpone e caffè

Tiramisù, wrapped in chocolate leaves, with savoiardi biscuits, mascarpone mousse and coffee

7.00 €

Arcobaleno di frutta con miele, crema di fragola, banane e yogurt magro

Fruit rainbow with honey, strawberry cream, bananas and low-fat yogurt



DOLCE
AGOGIA

RISTORANTE

VILLA POLVESE