



Menu Trippini

<https://piatti.menu>
Via Italia, 14, Baschi, Italy
(+39)0744950316 - <https://www.paolotrippini.it>



La *carta di Trippini* di [Baschi](#) include **44** menù. In media i **menù o bevande sul [la carta](#)** costano circa 40 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Nascosto tra le colline, questo ristorante sorprende con una vista mozzafiato sul Lago di Corbara. La cucina, purtroppo, non sempre riesce a soddisfare le aspettative; molti piatti risultano insipidi e privi di personalità, nonostante steccati di presentazione. Tuttavia, ci sono anche esperienze positive con piatti ben preparati e un menù degustazione che esalta la cucina locale. Il servizio è generalmente attento, ma l'atmosfera può risultare scarica. Per chi cerca un gastronomico equilibrio tra qualità e prezzo, questo ristorante merita una visita, soprattutto per il panorama che offre.

Menu Trippini



Panini E Panini Caldi

HAMBURGER

Portata Principale

TAGLIATELLE CON LE RIGAGLIE DI POLLO 23 €

Bevande

VINI IN ABBINAMENTO, AZIENDA MUSCARI TOMAJOLI

Second Course

ANIMELLE DI VITELLO GLASSATE AL SAMBUCO CON ZAFFERANO E PESTO DI ERBE

Third Course

ARROSTO DI LATTUGA , LATTE DI MANDORLE, UVA PASSA E LIMONE BRUCIATO

Fourth Course

SPAGHETTONE CON BURRO AFFUMICATO, PETTO DI ANATRA, FINOCCHI FERMENTATI E POLVERE DI CIPOLLA TOSTATA

Fifth Course

TORTELLI DI PARMIGIANO REGGIANO CON CREMA DI PISELLI, CILIEGIE E POLVERE DI CAFFÈ

Sixth Course

RISOTTO ALLA TINCA, YOGURT DI CAPRA ED ESTRATTO DI FINOCCHIETTO

Seventh Course

MAIALINO DA LATTE BRADO LATTUGA, FAVE E PECORINO

Menù Degustazione

A MANO LIBERA 138 €

Contemporaneo

DESSERT A SCELTA DALLA CARTA

Eighth Course

FARAONA ALLA LECCARDA, ASPARAGI DI BOSCO E CAPRINO MAFALDA

I Percorsi Del Momento

IL BOSCO E L'ORTO 75 €

Spuntini

GRISSINI

BRUSCHETTA

Dessert

PICCOLA PASTICCERIA CHEF PAOLO TRIPPINI CHEF GIANLUCA FORMICHELLA

IL TARTUFO 92 €

Ingredienti Utilizzati

VERDURE

PROSCIUTTO

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PIZZA

Menu Trippini



PANE

DESSERT

Primi Piatti

RAVIOLI DI CINGHIALE CON
BRODO DI PIGNA E PINOLI 25 €

UMBRICHELLI DI GRANO ARSO,
TARTUFO, PECORINO E MIELE DI
BOSCO 32 €

GNOCCO DI PATATE FARCITO DI
RICOTTA E MENTA CON OLIO DI
FRANTOIO E SCAGLIE DI
PARMIGIANO 23 €

RISOTTO PUREA DI ZUCCA GIALLA,
RAGU DI CONIGLIO, PANNA ACIDA
E ERBE AMARE 25 €

Secondi Piatti

GUANCIOLA DI MANZO ALLE
SPEZIE DOLCI, CACAO TUBERI E
RADICI 32 €

PICCIONE ROSATO E SALMÌ CON
SPIEDINO DI INTERIORA E
TARTUFO 37 €

FARAONA ALLA LECCARDA,
SPINACINO SELVATICO E CAPRINO 32 €
MAFALDA

CERVO ZUCCA GIALLA
FERMENTATA ACETO DI CILIEGE E
CICORIA 37 €

MAIALINO DA LATTE BRADO,
SALSA DI CASTAGNE CIME DI
RAPA 34 €

Antipasti

CARCIOFO RIPIENO LATTE DI NOCI
E PERE AL CARDAMOMO 18 €

QUAGLIA IN FOGLIA DI VITE CON
PORCINI E VIN COTTO 23 €

TARTARE DI PECORA, KEFIR E ACETO DI
CORBEZZOLI CON PANBRIOCHE ALLE
NOCCIOLE

SUPPLÌ DI CODA ALLA VACCINARA
CREMA DI CIPOLLE E ACETO
BALSAMICO 21 €

BOSCO UMBRO 18 €

ANIMELLE DI VITELLO GLASSATE
ALLA MELA CON CAVOLO NERO E
INFUSO 23 €

Menu 60Th Anniversary - Pranzo A 4 Mani Con Lo Chef Gianluca Formichella

TORTINO DAL CUORE CALDO AL
CIOCCOLATO DI ADOLFO, CON GELATO
ALLA SPEZIE CHEF PAOLO TRIPPINI

AGNELLO LOCALE CON PORRO
FONDENTE E TARTUFO NERO DI NORCIA
CHEF PAOLO TRIPPINI

FETTUCCINA RIPIENA DI RAGÙ DI
RIGAGLIE DI POLLO CON CRUDAIOLA DI
POMODORO E PECORINO (PIATTO
REINTERPRETATO DALLO CHEF CHEF
GIANLUCA FORMICHELLA

POLPO CROCCANTE LACCATO ALLA
SOIA CON BBQ DI PEPPERONI CHEF
GIANLUCA FORMICHELLA

FOCACCIA RIPIENA DI SALMI CHEF
PAOLO TRIPPINI

MACARON ALLA SALVIA PATÉ DI
FEGATINI E NOCCIOLE CHEF PAOLO
TRIPPINI

PANE AI CEREALI, BURRO E ALICI
SOTTO SALE DI PRODUZIONE PROPRIA
CHEF GIANLUCA FORMICHELLA

Menu Trippini



Trippini

Via Italia, 14, Baschi, Italy

Orari di apertura:

Martedì 19:45-21:30

Mercoledì 12:00-15:00

Giovedì 12:00-15:00

Venerdì 12:00-15:00

Sabato 12:00-15:00

Domenica 12:00-15:00

Fatto con [Piatti](#)

