



Antipasti

*Tagliere di salumi e formaggi del territorio
con confetture*

16 €

*Sformatino di farro con fonduta di ricotta
caprina*

13 €

Sfoglie di pere e gorgonzola

13 €

*Parmigiana di melanzane su salsa piccadilly
ed emulsione al basilico*

14 €

*Carpaccio di vitellina, rucola e grana, all'olio
EVO*

16 €

*Insalatina di polipo con dadolata di patate
ed olive taggiasche*

16 €

*Tartare di tonno agli agrumi e lamelle di
mandorle tostate*

18 €





Primi

Risotto ai funghi porcini 18 €

Tagliatelle al ragù bianco di agnello e carciofi 18 €

Ravioli caio e pepe con pesto di rucola e pachini 16 €

Gnocchi di patate, fatti a mano, al sugo d'oca 16 €

Calamarata allo scoglio 18 €

Tagliolini al ragù di persico del Trasimeno 18 €





Secondi



Suprema d'anatra all'arancia con spinacino saltata 24 €

Filetto di maialino bardato con sella di San Venanzo in gremolada 24 €

Tagliata di controfiletto con confettura di cipolle di Cannara 20 €

Entrecôte con salsa di senape e miele 20 €

Scottadito d'agnello 20 €

Tartare di manzo alla Maitre d'Hotel 20 €

Baccalà dorato e fritto con pomodorini confit 18 €

Gamberoni alla griglia con propria bisque 20 €

Salmone/orata/Spigola alla griglia 20 €





Contorni

Verdure grigliate 6 €

Verdura cotta di stagione 6 €

Patate arrosto 6 €

Insalata mista di stagione 6 €

Dessert

Cestini con crema chantilly e fragole 8 €

Semifreddo al limone 8 €

Tiramisù 6 €

Panna cotta ai frutti di bosco 6 €

Creme Brulè 6 €

Crepe Suzette – Cooking Show 12 €

Macedonia di frutta fresca 6 €

Ananas 6 €

Coppa di gelato 6 €





