

## La Tradizione ed il Territorio

## Antipasti

Allupasu	
La nostra selezione di formaggi da piccoli produttori locali con miele e confetture 7/8	€16,00
Tagliere di salumi artigianali di suino del Monte Peglia "David Salumi" con giardiniera di verdure	€18,00
Carpaccio di manzo "Etrusco" con cruditè di funghi di stagione e aceto balsamico ** 1/12/3	€17,00
Terrina di fegatini di pollo della tradizione con mousse di caprino fresco, nocciole e riduzione di Sangiovese 4/8/9/12	€15,00
Uovo bio croccante su crema di sedano rapa e tartufo uncinato umbro 3/7	€19,00
Primi	
Vellutata di zucca con cipolla rossa e guanciale	€15,00
Gnocchi di patate arrosto fatti in casa con ragù di salsiccia e broccoli 1/3/7/9	€17,00
Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta di pecora, tartufo uncinato umbro e fonduta di parmigiano ** 1/3/7	€20,00
Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale nostrano con ginepro e agrumi 1/3/7/9	€18,00
Secondi	
Faraona ruspante farcita con castagne e tartufo umbro, spinacino saltato 9/12	€24,00
Medaglione di manzo "Etrusco" al Montefalco con tegamaccio di zucca 9/12	€25,00
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con carciofi alla romana	€23,00
Rollata d'agnello locale con erbe aromatiche purè di patate e cavolo nero 7	€25,00



## I Classici e la Storia del Garden

An	ti	рa	sti

Antipasti	
Insalata di mare del "Garden" con broccoli e melograno ** 14/2	€18,00
Guazzetto di polipetti, pomodori confit e peperoncino con chips al nero di seppia 1/9/14	€17,00
Primi piatti	
Risotto di riso carnaroli, datterini rossi al limone e mazzancolle * 2 (minimo 2 persone)	€20,00
Spaghettoni pastificio "Mancini" con vongole veraci, aglio, olio e peperoncino 1/14	€18,00
Secondi piatti	
Filetto di ombrina in crosta di patate e pistacchi, su purea di cavolo verza 4/8/7	€26,00
Frittura mista di calamari, gamberi e baccalà 1/2/3/4/14	€22,00
I Vegetali	
Insalata di frutta e verdura con misticanza, finocchi, cetrioli arancia e semi di zucca	€12,00
Verdure grigliate di stagione	€10,00
Patate arrosto al rosmarino	€10,00

€10,00

Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino