

## GLI ANTIPASTI APPETIZERS



- Carpaccio di daino locale affumicato alle erbe selvatiche, emulsione al ginepro, funghi in conserva e rafano (3.) € 18  
*Smoked local fallow deer carpaccio with wild herbs, juniper emulsion, mushrooms in oil and horseradish (3.)*
- Scafata di fave con cicoria ripassata, olio alla menta e cipollotto croccante € 16  
*Broad bean "scafata soup" with sautéed chicory, mint oil, and crispy spring onion*
- Cuore di Carciofo confit con tuorlo morbido, topinambur e uova di aringa (3.4.) € 17  
*Confit artichoke heart with soft yolk, Jerusalem artichoke and herring eggs (3.4.)*
- I salumi artigianali di "Granieri di Casalalta" stagionati secondo l'antica tradizione Umbra, con brioche sfogliata e scaglie di sale nero (1.7) € 19  
*Homemade "Granieri di Casalalta" cured meats seasoned following the Umbrian tradition served with layered brioche bread and flakes of black salt (1.7.)*
- Percorso degustazione di formaggi selezionati e affinati dai "Fratelli Ciotti" di Bastia con miele dell'azienda agraria 'Perari' di Bettona, pane ai cereali, uvetta e noci (1.7.8.11.) € 19  
*Selection of aged and matured cheeses from "Fratelli Ciotti", Bastia, with honey of 'Perari' farm, Bettona, cereal bread, raisin and walnuts (1.7.8.11.)*
- Battuta di vitellone della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta con giardiniera di verdure, burro salato e acciughe (3. 9. 7. 4) € 23  
*Beef tartare from the "Al Kilometro Zero" butcher shop in Deruta, served with pickled vegetables, salted butter, and anchovies (3. 9. 7. 4)*

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE



Umbricelli acqua e farina con ragout di radicchio tardivo,  
estratto di rapa rossa e blu di pecora selezione "Fratelli Ciotti" (1.7.9) € 17  
*Umbricelli pasta water and flour with Italian chicory ragout,  
beetroot extraction and blue sheep cheese "Fratelli Ciotti" selection (1.7.9)*

Tagliatelle artigianali al tartufo ed emulsione  
di acciughe (1,3,4.9) € 19  
*Handmade Tagliatelle with truffle and anchovy  
creamy emulsion. (1,3,4.9)*

Plin artigianali di ricotta di pecora di Norcia con ragù di fave  
e salsiccia di vitellone arrosto della Macelleria  
'Al Kilometro Zero' di Deruta (1.3) € 20  
*Handmade plin pasta filled with sheep's ricotta from Norcia,  
served with a fava bean ragù and roasted veal sausage  
from the "Al Kilometro Zero" butcher shop in Deruta (1.3)*

La nostra imbrecciata, con i legumi dell'azienda agricola  
"La Solfarola" di Massa Martana, cavolo nero € 16  
e briciole di pane tostato (1.9.)  
*Our mixed legumes soup of the farm La Solfara, Massa Martana,  
black artichokes and toasted bread crumbs (1.9.)*

## I SECONDI PIATTI

### SECOND COURSE



Lombo di vitellone della fattoria Luchetti alla plancia con patate "alla cenere " (9.) <i>Veal loin from the farm Luchetti served with jacket potatoes cooked in ashes (9.)</i>	€ 26
Agnello al rosa, leggermente affumicato, crema di carote e agretti saltati <i>Pink-cooked lamb, lightly smoked, served with carrot cream and sautéed agretti</i>	€ 24
Trancio di storione "alla perugina": prugne e pinoli, "caviale" di Castelluccio di Norcia e cavolo cappuccio fermentato (4. 1.) <i>Sturgeon steak "Perugian style" with plums and pine nuts, "caviar" from Castelluccio di Norcia, and fermented cabbage (4. 1.)</i>	€ 23
Maiolino laccato con miele di coriandolo Azienda Agraria "Perari Daniele" salsa lampone, rabarbaro e taccole (10.) <i>Glazed suckling pig with coriander honey from Azienda Agraria "Perari Daniele", raspberry sauce, rhubarb and snow peas. (10.)</i>	€ 20
Brasato di sedano rapa, la sua parmantier, olio alle nocciole e jus di verdure (9.) <i>Braised celeriac, its parmantier, hazelnut oil and vegetable jus (9.)</i>	€ 17

## I CONTORNI

### SIDE DISHES

Patate arrostate all'olio EVO "Posta Donini 1579" ed erbe aromatiche € 8  
*Roasted potatoes with EVO "Posta Donini 1579" olive oil  
and aromatic herbs*

Composizione di crudità di verdure di stagione (g.) € 8  
*Crudità of seasonal vegetables (g.)*

Verdure fresche al vapore ripassate in padella € 8  
*Seasonal steamed and sauteed vegetables*

## I DOLCI DESSERT



"Tartufo": cremoso al tartufo, cioccolato fondente Domori  
e pralinato alle nocciole (1,7,8.)

€ 10

*"Tartufo": truffle cream, Domori dark chocolate,  
and hazelnut praline*

La nostra pasticceria secca con Vernaccia  
di Cannara "Di Filippo" (1,3,7,8,12)

€ 9

*Our dry pastries with Vernaccia of Cannara "Di Filippo" (1,3,7,8,12)*

Insalata di frutta di stagione

€ 8

*Seasonal fruit salad*

Gentile Ospite,

nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni indicati nel regolamento UE 1169/2011 sottoindicati. La invitiamo, pertanto, a prenderne visione e contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi
15. prodotto congelato all'origine

Dear Guest, We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are therefore kindly invited to read it and ask our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy products, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish
15. frozen products

Tutti i prodotti sono preparati in loco e potrebbero essere sottoposti ad abbattimento termico, per garantire la stagionalità e le caratteristiche organolettiche.

*All products are prepared on site and may be blast-chilled to ensure seasonality and preserve their organoleptic properties*