

## I NOSTRI SPECIAL

### OUR SPECIAL

Il "Magnifico di Casalalta" culatello umbro di "Granieri di Casalalta" con brioche sfogliata e scaglie di sale nero (7.) € 25  
*The "Magnifico di Casalalta" Umbrian Culatello of "Granieri di Casalalta" with layered brioche bread and flakes of black salt (7.)*

Battuta di vitellone della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta (produzione propria) con scaglie di tartufo e tuorlo sott'olio (3) € 25  
*Veal tartare of 'Al Kilometro Zero' Butcher with truffle flakes and egg yolk in oil (3)*

I nostri tagli pregiati di carne di vitellone da fare alla plancia a seconda della disponibilità (costate, fiorentine, tomahawk) provenienti dalla Fattoria Luchetti, dall'Azienda Agricola di Nicola Veschini, dalla Macelleria "Al Kilometro Zero" di Deruta € 6,00/hg  
*One fine cuts of beef to be made "on the plank" depending on Availability (ribs, Florentine steaks, tomahawks) from the Luchetti Farm, Nicola Veschini's farm, a "Al Kilometro Zero" butcher shop In Deruta*

Verticale dei migliori cioccolati Domori con in abbinamento la nostra focaccia al sale e un calice di Sagrantino Passito (1.12) €15  
*Vertical tasting of Domori's finest chocolates, paired with our salted focaccia and a glass of Sagrantino Passito. (1.12)*

## **MENU DEGUSTAZIONE: TRADIZIONE E TERRITORIO**

### **TASTING MENU: TRADITION AND TERRITORY**

Il "Magnifico di Casalalta": culatello umbro di "Granieri di Casalalta" con brioche sfogliata al lardo e scaglie di sale nero (7)

*The 'Magnifico di Casalalta': Umbrian Culatello of 'Granieri di Casalalta' with layered brioche bread with lard and flakes of black salt (7)*

Tagliatelle artigianali al tartufo ed emulsione di acciughe (1,3,4,9)

*Handmade Tagliatelle with truffle and anchovy sauce. (1,3,4,9)*

Lombo di vitellone IGP della fattoria Luchetti

alla plancia con patate "alla cenere "

*Veal loin IGP by "Fattoria Luchetti" served with jacket potatoes cooked in ashes.*

La nostra piccola pasticceria secca con Vernaccia di Cannara (1,3,7,9)

*Our sweet pastry with Vernaccia di Cannara (1,3,7,9)*

€ 62 per persona / € 62 per person

## **MENU DEGUSTAZIONE: TRADIZIONE CONTEMPORANEA**

### **TASTING MENU: CONTEMPORARY TRADITION**

Uovo soffice con vellutata di rapa rossa, asparagi

e pane di segale tostato (3)

*Soft egg with beetroot velouté, asparagus, and toasted rye bread( 3.)*

Plin artigianali di ricotta di pecora di Norcia con ragù di fave

e salsiccia di vitellone arrosto della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta (1,3,7.)

*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 (1,3,7.)*

Variazione di Piccione, petto arrosto, coscetta farcita

in salmi, aletta croccante e maritozzo salato con il suo pâté di fegatini (1,3,4.)

*Variation of Pigeon, roasted breast, stuffed leg cooked*

*in salmi, crunchy wing and savoury maritozzo with its liver pâté (1,3,4.)*

"Tartufo": cremoso al tartufo, cioccolato fondente Domori

e pralinato alle nocciole (1,7,8.)

*"Tartufo": truffle cream, Domori dark chocolate,*

*and hazelnut praline*

€ 67 per persona / € 67 per person

I menu degustazione si intendono per tutto il tavolo/ Tasting menu served for whole table

## GLI ANTIPASTI APPETIZERS



- Uovo soffice con vellutata di rapa rossa, asparagi e pane di segale tostato (3) € 16  
*Soft egg with beetroot velouté, asparagus, and toasted rye bread( 3.)*
- 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



|   |   |
|---|---|
| <p>"Pasta e ceci" con trippa di baccalà allo zafferano di Nico ed estratto di prezzemolo (1. 4. 7. 9.)<br/><i>"Pasta e ceci" with cod tripe flavored with "di Nico" saffron and parsley extract. (1. 4. 7. 9.)</i></p>  | € 18  |
| <p>Umbricelli acqua e farina con ragout di radicchio tardivo, estratto di rapa rossa e blu di pecora selezione "Fratelli Ciotti" (1.7.9)<br/><i>Umbricelli pasta water and flour with Italian chicory ragout, beetroot extraction and blue sheep cheese "Fratelli Ciotti" selection (1.7.9)</i></p>   | € 17  |
| <p>Tagliatelle artigianali al tartufo ed emulsione di acciughe (1,3,4,9)<br/><i>Handmade Tagliatelle with truffle and anchovy creamy emulsion. (1,3,4,9)</i></p>  | € 19  |
| <p>Plin artigianali di ricotta di pecora di Norcia con ragù di fave e salsiccia di vitellone arrosto della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta (1.3.7.)<br/><i>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 (1.3.7.)</i></p> | € 20  |
| <p>Riso Carnaroli "Riserva Pila Vecia" con cremoso di piselli, latterini di agone in carpione, limone semicandito e uova di salmerino (7. 4. 9)<br/><i>Carnaroli "Riserva Pila Vecia" rice with pea cream, agone latterini fish marinated in carpione, semi-candied lemon, and char roe (7. 4. 9)</i></p>   | minimo per 2 persone<br>€19<br>minimum for 2 people |
| <p>La nostra imbrecciata, con i legumi dell'azienda agricola "La Solfarola" di Massa Martana, cavolo nero e briciole di pane tostato (1.9.)<br/><i>Our mixed legumes soup of the farm La Solfara, Massa Martana, black artichokes and toasted bread crumbs (1.9.)</i></p>   | € 16  |

## I SECONDI PIATTI

### SECOND COURSE



|  |      |
|--|------|
| Variazione di Piccione, petto arrosto, coscetta farcita in salmi, aletta croccante e maritozzo salato con il suo pâté di fegatini (1,3,4.)<br><i>Variation of Pigeon, roasted breast, stuffed leg cooked in salmi, crunchy wing and savoury maritozzo with its liver pâté (1,3,4.)</i> | € 27 |
| Lombo di vitellone della fattoria Luchetti alla plancia con patate "alla cenere " (9.)<br><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<br><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.)<br><i>Sturgeon steak "Perugian style" with plums and pine nuts, "caviar" from Castelluccio di Norcia, and fermented cabbage (4. 1.)</i>                | € 23 |
| Maialino laccato con miele di coriandolo Azienda Agraria "Perari Daniele" salsa lampone, rabarbaro e taccole (10.)<br><i>Glazed suckling pig with coriander honey from Azienda Agraria "Perari Daniele", raspberry sauce, rhubarb and snow peas. (10.)</i>                             | € 20 |
| "Milanese" di coniglio, carciofi stufati e ketchup di peperoni rossi (1. 3.)<br><i>"Milanese di coniglio" (breaded rabbit cutlet), served with braised artichokes and red pepper ketchup (1. 3.)</i>   | € 22 |
| Brasato di sedano rapa, la sua parmantier, olio alle nocciole e jus di verdure (9.)<br><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



Zuppetta di fragole, gelato allo zafferano di Nico e mandorla (1,3,7,8.) € 9  
*Strawberry dessert soup, "di Nico" saffron ice cream, and almond.*

Le noci di San Pancrazio con cioccolato al latte Domori € 10  
caramello e salsa al nocino (1,3,7,8.)  
*San Pancrazio "walnuts" with Domori milk chocolate, caramel,  
and nocino sauce (1,3,7,8.)*

"Tartufo": cremoso al tartufo, cioccolato fondente Domori € 10  
e pralinato alle nocciole (1,7,8.)  
*"Tartufo": truffle cream, Domori dark chocolate,  
and hazelnut praline*

Nespole, mentuccia, sorbetto al frutto della passione € 8  
fiori di sambuco e olio EVO by Posta Donini  
*Medlars, wild mint, passion fruit sorbet, elderflower,  
and extra virgin olive oil by Posta Donini*

La nostra pasticceria secca con Vernaccia € 9  
di Cannara "Di Filipo" (1,3,7,8,12)  
*Our dry pastries with Vernaccia of Cannara "Di Filippo" (1,3,7,8,12)*

Insalata di frutta di stagione € 8  
*Seasonal fruit salad*

Coperto €3.00 per persona – Cover charge €3.00 per person

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*