



GLI ANTIPASTI APPETIZERS

Selezione di salumi di suino brado con brustengo umbro <i>Selection of Umbria's free-range pork cold cuts with 'Brustengo' bread</i>	12
Selezione di formaggi umbri con miele d'acacia bio e gelatina di vin santo <i>Selection of Umbrian cheese with acacia honey and wine jelly</i>	13
Insalatina tiepida di porcini con sfoglia croccante e pecorino di Norcia <i>Warm porcini mushroom salad with crispy pastry and pecorino cheese from Norcia</i>	12
Fiori di zucca in tempura farciti di ricotta e mortadella al pistacchio su crema di peperoni rossi <i>Tempura courgette flowers stuffed with ricotta and pistachio mortadella on red pepper cream</i>	12
Millefoglie di carpaccio di Chianina con rucola e scaglie di parmigiano <i>Millefeuille of Chianina carpaccio with rocket and parmesan shavings</i>	15
Tentacolo di polpo grigliato con maionese di patate <i>Grilled octopus tentacle with potato mayonnaise</i>	15
Tartare di ricciola su panure di pistacchi <i>Tartare of Amberjack on pistachio panure</i>	17
Cilindro di verdure grigliate, caprino e scarola liquida <i>Cylinder of grilled vegetables, goat cheese and liquid endive</i>	12

I PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Carnaroli "Pila Vecia" con gamberoni grigliati ed erbe fini dell'orto <i>Carnaroli "Pila Vecia" risotto with grilled prawns and fine herbs from the garden</i>	15
Mezze Pappardelle al ragù bianco di Chianina <i>Mezze Pappardelle with white Chianina sauce</i>	15
Umbricelli acqua e farina al tartufo nero Umbro <i>Umbricelli water and black Umbrian truffle flour</i>	15
Tortelli di coniglio alla cacciatora e polvere di olive taggiasche <i>Rabbit tortelli cacciatore and Taggiasca olive powder</i>	15
Bauletto di pasta all'uovo con baccalà al rosmarino su purea ceci e pomodori secchi <i>Bauletto of egg pasta with rosemary cod on chickpea and dried tomatoes puree</i>	15
Gnocchetti di patate di Colfiorito con porcini e fiori di zucca <i>Colfiorito potato gnocchi with porcini mushrooms and courgette flowers</i>	14
Paccheri Cavalier Cocco alla carbonara di asparagi <i>Paccheri Cavalier Cocco with asparagus carbonara</i>	14
Imbrecciata di legumi Umbri del presidio slow food con granetti di pane al rosmarino <i>Imbrecciata of Umbrian legumes of slow food presidium with sprinkles of rosemary bread</i>	12
Vellutata di San Marzano, fonduta di basilico, stracciatella di burrata e chips di pane <i>San Marzano cream soup, basil fondue, burrata stracciatella and bread chips</i>	11

I SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Filetto di Scottona sfumato al Cartizze, cappello di pomodoro fresco al basilico e scaglie di reggiano 25
Scottona fillet shaded with Cartizze, fresh tomato hat with basil and flakes of Reggiano cheese

Bocconcini di coniglio con verdure di stagione in pastella 18
Rabbit morsels with seasonal vegetables in batter

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi 22
Lamb chops in pistachio crust

Tartare di filetto di Scottona al coltello 25
Scottona fillet tartare

Ombrina all'acqua pazza di pomodoro e olive taggiasche 22
Croaker in crazy tomato water with Taggiasca olives

Petto d'anatra caramellato alla vernaccia di Cannara con albicocche al timo 22
Duck breast caramelized with Vernaccia wine from Cannara and apricots with thyme

DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL

Tagliata di vitellone bianco dell'appennino 19
Sliced white Apennine veal

Costolette di agnello marinate 20
Marinated lamb chops

Filetto di Scottona 22
Scottona fillet

Tagliata di filetto di suino brado Umbro con rucola ed emulsione balsamica alle spezie 16
Sliced Umbrian wild pork fillet with rocket and balsamic spice emulsion

I DOLCI DESSERTS

Sfogliatella con crema chantilly e gocce di fondente Domori 7
Puff pastry with chantilly cream and Domori chocolate dark drops

Frollina con crema al limone e frutti di bosco 7
Shortbread with lemon cream and berries

Semifreddo alla pesca con cuore allo yogurt e crumble di amaretto 7
Peach parfait with a heart of yogurt and amaretto crumble

Tramezzino al pistacchio con cioccolato bianco e composta di albicocche al basilico 7
Pistachio sandwich with white chocolate and basil apricot compote

Crêpes con gelato alla vaniglia e frutti di bosco flambati 7
Crêpes with vanilla ice cream and flambè berries

Cre moso ai tre cioccolati 7
Three chocolate cream

Tagliata di frutta di stagione 7
Sliced seasonal fruit