

LE TARTARE E I CARPACCI TARTARE AND CARPACCIO



Tartare di Manzo, straciatella di burrata, alici del Cantabrico e pomodorino appassito <i>Beef tartare, burrata straciatella cheese,, Cantabrian anchovies and dried tomato</i>	€ 21,00
Tartare di Manzo, uovo croccante e tartufo <i>Beef tartare, crispy egg and truffle</i>	€ 21,00
La classica tartare di Manzo in show cooking <i>The classic beef tartare in show cooking</i>	€ 25,00
Carpaccio di Chianina, crudité di carciofi e scaglie di pecorino stagionato <i>Chianina carpaccio, artichoke crudité and aged pecorino flakes</i>	€ 19,00
Carpaccio di Chianina marinato alle erbe dell'orto <i>Chianina carpaccio marinated with garden herbs</i>	€ 19,00
Tartare di Gamberoni, riso venere e straciatella di burrata <i>Prawns tartare, venus rice and burrata cheese</i>	€ 19,00
Carpaccio di Salmone gravlax, cheese cake salato e mela verde <i>Gravlax salmon carpaccio, salty cheesecake and green apple</i>	€ 19,00
Tartare di verdure di stagione all'erba cipollina <i>Seasonal vegetable tartare with chives</i>	€ 14,00

GLI ANTIPASTI APPETIZERS



Selezione di salumi di suino brado e brustengo umbro <i>Selection of Umbrian pork cold cuts and regional brustengo bread</i>	€ 16,00
Selezione di formaggi umbri <i>Selection of regional cheese</i>	€ 16,00
Prosciutto di cinta e brustengo umbro <i>Cinta ham with Umbrian brustengo bread</i>	€ 20,00
Insalata tiepida di porcini, rucola, pecorino e granetti di sfoglia <i>Seared Porcini salad, rocket, pecorino cheese and flaky pastry</i>	€ 15,00
Tarte Tatin di cipolla rossa di Cannara e caprino <i>Cannara red onion tarte Tatin with goat cheese</i>	€ 15,00
Creme brulé di zucca gialla, crumble di guanciale e polvere di rosmarino <i>Pumpkin creme brulé, cheek lard crumble and rosemary powder</i>	€15,00
Cuore di carciofo, gamberoni flambati e tartufo <i>Artichoke heart, flambéed prawns and truffle</i>	€ 18,00
Calamaro "Ribollita", crema di fagioli tondi di Spello e olio al cavolo nero <i>"Ribollita" squid, cream of Spello round beans and olive oil flavored with black cabbage</i>	€ 18,00
Tentacolo di polipo alla "carbonara" Polyp tentacle in "carbonara" style	€ 18,00

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSE



Risotto carnaroli Pila Vecia al Castelmagno e tartufo <i>Carnaroli risotto "Pila Vecia" with Castelmagno cheese and truffle</i>	€ 18,00
Gnocchetti di patate e olive taggiasche con battuta di coniglio alla cacciatora <i>Potato and Taggiasca olives gnocchi with rabbit cacciatore style</i>	€ 16,00
Strangozzi al tartufo umbro <i>Strangozzi with Umbrian truffles</i>	€ 17,00
Pennoni al ragù bianco di coda di bue e fonduta leggera di zafferano <i>Pennoni pasta with white ragout of ox and light saffron fondue</i>	€ 16,00
Chitarrino all'uovo con spigola e carciofi <i>Chitarrino fresh egg pasta with sea bass and artichokes</i>	€ 16,00
Fagottino di pasta fresca al caciucco nel suo brodetto <i>Fresh pasta bundle with "caciucco" in its broth</i>	€ 17,00
Vellutata di castagne e porcini, crostini al lardo dei Sibillini <i>Cream of chestnuts, Porcini mushrooms with Sibillini range lard croutons</i>	€ 15,00
Imbrecciata di legumi umbri presidio Slow Food <i>Soup of Umbrian legumes, Slow Food presidium</i>	€ 15,00

I SECONDI PIATTI SECOND COURSE



Mignonettes di filetto di suino in crosta di pistacchio, riduzione al Sagrantino, amarene e composta di cavolfiore <i>Pork fillet mignonettes in pistachio crust, Sagrantino red wine sauce, sour cherries and cauliflower compote</i>	€ 20,00
Medaglione di vitello cotto a bassa temperatura, fonduta di pecorino, tartufo e millefoglie di carciofo <i>Medallion of veal cooked at low temperature, pecorino cheese fondue, truffle and artichoke millefeuille</i>	€ 21,00
Petto d'anatra all'arancia, spinacino in foglia e mandorle tostate <i>Orange-flavoured duck breast, spinach leaf and toasted almonds</i>	€22,00
Cilindro di coniglio farcito di funghi chiodini e patate, zucca gialla al timo <i>Rabbit stuffed with "chiodini" mushrooms and potatoes, yellow pumpkin with thyme</i>	€20,00
Guancia di manzo brasato al rosso di Montefalco con cipolla dorata di Cannara, parmentier di sedano rapa <i>Beef cheek braised in Montefalco red wine, celeriac parmantier, golden Cannara onion</i>	€19,00
Trancio di Ricciola, crema di patate e porcini <i>Amberjack slice, potatoes cream and porcini mushrooms</i>	€ 22,00

DALLA GRIGLIA GRILLED

Ogni piatto è accompagnato da un contorno di stagione
**Each dish will be served with seasonal vegetables*

Filetto di Vitellone dell'Appennino <i>Veal fillet</i>	€ 23,00
Tagliata di manzo <i>Sliced beef</i>	€ 20,00
Costolette d'agnello marinate all'erbette dell'orto <i>Lamb ribs marinated with aromatic herbs</i>	€ 20,00
Tagliata di filetto di suino brado con rucola ed emulsione balsamica alle spezie <i>Sliced pork with rocket and balsamic emulsion with spices</i>	€ 18,00

I DOLCI DESSERT



Bavarese alle pere, caramello salato e noci <i>Bavarois with pears, salted caramel and walnuts</i>	€ 8.00
Babà al mandarino e cioccolato fondente Domori <i>Babà with mandarin and Domori dark chocolate</i>	€ 8.00
Spumoso al Vin Santo e crumble di tozzetti <i>Vin Santo mousse and tozzetti biscuit crumble</i>	€ 8.00
Frollina alle castagne, crema al miele e croccantino al polline <i>Chestnut shortbread, honey cream and bee pollen crunchy</i>	€ 8.00
Sacher torte <i>Sacher cake</i>	€ 8.00
Sfogliatella con crema alla nocciola <i>Puff pastry with hazelnut cream</i>	€ 8.00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 7.00

Coperto €3,00 per persona – Cover charge €3.00 per person