

Gentile Ospite,

nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. La invitiamo, pertanto, a 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 come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

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

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 therefor kindly invited to 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 in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

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



LE TARTARE E I CARPACCI *TARTARE AND CARPACCIO*

Tartare di Manzo, stracciatella di burrata, alici del Cantabrico e pomodorino appassito <i>Beef tartare, burrata stracciatella cheese, Cantabrian anchovies and dried tomato</i>	(1. 4. 7.)	€ 21,00
Tartare di Manzo, uovo croccante e tartufo <i>Beef tartare, crispy egg and truffle</i>	(1. 3.)	€ 21,00
La classica tartare di Manzo in show cooking <i>The classic beef tartare in show cooking</i>	(1.)	€ 25,00
Carpaccio di Chianina con cuore di sedano e scaglie di pecorino stagionato <i>Chianina carpaccio with a heart of celery and aged pecorino flakes</i>	(1.9.)	€ 19,00
Tartare di gamberoni, avocando ed emulsione all'ananas <i>Prawns tartare, avocando and pineapple emulsion</i>	(2.)	€ 19,00
Carpaccio di Salmone gravlax, cheese cake salato e mela verde <i>Gravlax salmon carpaccio, salty cheesecake and green apple</i>	(1. 4. 7.)	€ 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>	(1.)	€ 16,00
Selezione di formaggi umbri <i>Selection of regional cheese</i>	(7.)	€ 16,00
Insalata tiepida di porcini, rucola, pecorino e granetti di sfoglia <i>Seared Porcini salad, rocket, pecorino cheese and flaky pastry</i>	(1. 7.)	€ 15,00
Seppia scottata, crema di piselli e cialda di corallo al nero <i>Seared squid, peas cream and squid ink tuiles</i>	(1.4.)	€ 15,00
Vellutata tiepida di fave novelle con nido di puntarelle alle alici del Cantabrico e chips di pane <i>Warm soup of broad beans with a nest of chicory with anchovies from Cantabrico and bread chips</i>	(3. 7.)	€14,00
Tagliatelle di asparagi, burro nocciola e speck d'anatra <i>Asparagus tagliatelle, hazelnut butter and crispy duck speck</i>	(7.)	€ 14,00
Fiocco di prosciutto di cinghiale, insalatina di finocchi e agrumi e cipolla di Cannara caramellata <i>Wild boar ham with fennel and citrus salad and caramelized onion of Cannara</i>	(12.)	€ 15,00
Fiore di zucca in tempura con mousse di baccalà e gocce di peperone <i>Tempura of courgette flower filled with ricotta mousse, salted cod and pepper drops</i>	(4.)	€ 13,00
Fonduta di San Marzano, olio al basilico e stracciatella di burrata <i>Cream of San Marzano tomatoes, basil fondue and stracciatella cheese</i>	(1.7.)	€ 13,00

I PRIMI PIATTI FIRST COURSE



Risotto carnaroli Pila Vecia "Margherita": polpa di pomodoro, fior di latte, basilico e polvere di riso nero <i>Carnaroli risotto "Pila Vecia" Margherita with pulp of tomatoe and powder of black rice</i>	(7. 9.)	€ 15,00
Tortello di melanzane affumicate e cacio ricotta, pomodorini caramellati, pesto di basilico e menta, fonduta leggera di scamorza <i>Tortello with smoked aubergines and cacio ricotta cheese,, caramelized fresh tomatoe, pesto sauce of basil and mint, light fondue of scamorza cheese</i>	(1.3.7.)	€ 15,00
Umbricelli acqua e farina al tartufo umbro <i>Umbricelli with Umbrian truffles</i>	(1.3.7.)	€ 18,00
Gnocchetti di patate arrosto al ragù bianco di chianina, croccante di Reggiano e fonduta di zafferano <i>Small Gnocchi of roasted potatoes with white ragout of Chianina bovine, crunchy Reggiano cheese and saffron fondue</i>	(1. 7. 9.)	€ 14,00
Tonnarello al cacio e pepe con battuta di gamberi marinati al lime <i>Tonnarello with cacio cheese, pepper and prawns marinated with lime</i>	(1. 3. 2.)	€ 18,00
Pennoni trafileti al bronzo alla carbonara di asparagi <i>Pennoni bronze drawn with Carbonara of asparagus</i>	(1. 3.)	€ 15,00
Chitarrini all'uovo con ragù di spigola e carciofi trifolati <i>Egg pasta 'Chitarrini' with sea bass and artichokes</i>	(1.3.4.)	€ 17,00
Imbrecciata di legumi umbri presidio Slow Food® <i>Soup of Umbrian legumes, Slow Food® presidium</i>	(1.)	€ 15,00

I SECONDI PIATTI SECOND COURSE



Filetto di vitello da latte, porcini flambati al Vin Santo e schiacciata di patate di Colfiorito <i>Filet of veal porcini mushrooms flambeed with Vin Santo wine and potatoes of Colfiorito</i>	(12.)	€ 22,00
Fusello di vitello brasato, essenza di ossobuco e zafferano con scalogno arrostito <i>Braised veal, ossobuco essence and saffron with roasted shallots</i>	(9.12)	€ 18,00
Carrè di agnello cotto a bassa temperatura, crosta di pistacchi e carotine caramellate <i>Rack of lamb cooked at low temperature, pistachio crust and caramelized baby carrots</i>	(8.)	€20,00
Filetto di trota rosa del "Nera" in foglia di bietola, guazzetto di lenticchie e brodetto affumicato <i>Pink trout fillet in chard leaf, stew of lentils and smoked broth</i>	(4.9)	€20,00
Trancio di ombrina all'acqua pazza di pomodoro, olive e capperi <i>Croaker steak in crazy tomato water, olives and capers</i>	(4.9.)	€20,00
Scamoncino di vitello cotto a bassa temperatura con carciofi e julienne di verdure croccanti <i>Veal rump (low temperature cooked) with artichokes and julienne of vegetable</i>	(9.)	€ 18,00

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>Appennini range 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



La nostra pesca all'amaretto <i>Peach macaroon</i>	(1. 3. 7. 8.)	€ 10.00
Tiramisù al cappuccino <i>Cappuccino tiramisù</i>	(1. 3. 7..)	€ 8,00
Cubo di foresta nera <i>Black forest cake</i>	(1. 3. 7..)	€ 8.00
Operà al lampone, bisquit al pistacchio <i>Raspberry opera cake, pistachio bisque</i>	(1.3.7.8.)	€ 8.00
Frollina con crema al limone e meringa flambata <i>Shortbread with lemon cream and meringue flambée</i>	(1. 3. 7. 8.)	€ 8.00
Insalatina di fragole, crema chantilly e cialda di sfoglia <i>Strawberry salad, chantilly cream and puff pastry wafer</i>	(1. 3. 7.)	€ 8.00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>		€ 7.00

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