

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: SELVAGGIO

TASTING MENU: WILD

Carpaccio di daino locale affumicato alle erbe selvatiche, emulsione al ginepro, funghi in conserva e rafano (3.)

Smoked local fallow deer carpaccio with wild herbs, juniper emulsion, mushrooms in oil and horseradish (3.)

Sfoglia di pasta all'uovo con farina di ghiande

e castagne, soffice di patate, stufato di germano reale

e caldaroste alla salvia (1,3,7,9)

Egg pasta sheets with acorns and chestnut flour,

mashed potatoes, stewed mallard and sage roasted chestnuts (1,3,7,9)

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,)

Tiramisù in autunno... castagne e porcini (1,3,7)

Tiramisù in autumn... chestnuts and porcini mushrooms (1,3,7))

€ 67 per persona / € 67 per person

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

GLI ANTIPASTI APPETIZERS



- Nuvola d'uovo "alla carbonara" con guanciale tostato, vellutata di pecorino, pepe nero e tartufo (3,7) € 16
Egg cloud "alla carbonara" with toasted guanciale, pecorino cheese velouté, black pepper and truffle (3,7)
- Baccalà mantecato con olio EVO Posta Donini, croccante di polenta, ceci dell'azienda agricola la Solfarola e giardiniera di verdure (1,4.) € 17
Codfish creamed with Posta Donini EVO oil, crispy polenta, chickpeas from the farm La Solfarola and mixed pickled vegetables (1,4.)
- 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.)
- 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.)
- 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)
- Battuta di vitellone della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta (produzione propria), olio alla nocciola, pralina di caprino fresco selezionato dai "Fratelli Ciotti" e misticanza (7,8) € 23
Veal tartare of 'Al Kilometro Zero's Butcher', hazelnut oil, fresh goat cheese praline selected by the "Fratelli Ciotti" and mixed salad (7,8)
- 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.)

PRIMI PIATTI FIRST COURSE



- Sfoglia di pasta all'uovo con farina di ghiande e castagne, soffice di patate, stufato di germano reale e caldarroste alla salvia (1.3.9.) € 19
Egg pasta sheets with acorns and chestnut flour, mashed potatoes, stewed mallard and sage roasted chestnuts (1.3.9.)
- Lumache, lumache, lumache, aglione e burro salato al prezzemolo (Pasta lumaconi con ragout di lumache dell'allevamento biologico Coclea di Gualdo Tadino) (1.7.9) € 18
Escargot, escargot, escargot, aglione garlic and parsley salted butter (Lumaconi pasta with escargot ragout from the organic farm Coclea from Gualdo Tadino) (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 ripieni di ossobuco "al Kilometro Zero" di Deruta, zafferano di Nico, jus di vitello e limone candito (1.3.7.9) € 20
Homemade ravioli filled with ossobuco "Al Kilometro Zero" Butcher from Deruta, Nico's saffron, veal jus and candied lemon peel (1.3.7.9)
- Umbricelli acqua e farina con ragout di radicchio, 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)
- Pasta e ceci con rapi e ragout di carpa dei nostri laghi al finocchietto (tubetti di pasta "Lo spago" di Agello con ceci dell'azienda agricola La Solfarola di Massa Martana) (1.4.7.9) € 18
Pasta and chickpeas with turnip and our lake's carp ragout with fennel (short tubes pasta "Lo spago" from Agello with chickpeas from the farm La Solfarola from Massa Martana) (1.4.7.9)
- Risotto carnaroli riserva Pila Vecia sfumato al cynar, carciofi e animelle glassate (7.9) minimo per 2 persone € 19
Carnaroli Pila Vecia rice cynar liquor nuanced, artichokes and glazed sweetbreads (7.9) minimum for 2 people
- La nostra imbrecciata, con i legumi dell'azienda agricola "La Solfarola" di Massa Martana, cavolo nero e briciole di pane tostato (1.9.) € 16
Our mixed legumes soup of the farm La Solfora, Massa Martana, black artichokes and toasted bread crumbs (1.9.)

I SECONDI PIATTI

SECOND COURSE



Variazione di Piccione, petto arrosto, coscetta farcita in salmi, aletta croccante e maritozzo salato con il suo pâtè di fegatini (1,3,4.) <i>Variation of Pigeon, roasted breast, stuffed leg cooked in salmi, crunchy wing and savoury maritozzo with its liver pâté (1,3,4.)</i>	€ 26
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>	€ 25
Agnello al rosa, leggermente affumicato, carciofo brasato e crema di zucca <i>Lightly smoked lamb served pink, braised artichokes and pumpkin cream</i>	€ 23
Triglia arrosto farcita al tartufo, vellutata di ceci, olio al cipollotto e cicoria (4.) <i>Roasted mullet filled with truffle, chickpeas cream soup, spring onion oil and chicory (4.)</i>	€ 22
Maiolino laccato con senape e miele di castagno, cotenna soffiata, mele fermentate al melograno e indivia scottata (10.) <i>Piglet lacquered with mustard and chestnuts honey, puffed pork skin, pomegranate-fermented apples and sautéed endive (10.)</i>	€ 20
Sella di coniglio "in porchetta" con datteri, carota glassata e polvere di olive (9.) <i>Saddle of rabbit with dates, glazed carrot and olive powder (9.)</i>	€ 23
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 <i>Roasted potatoes with EVO "Posta Donini 1579" olive oil and aromatic herbs</i>	€ 8
Composizione di crudità di verdure di stagione (g.) <i>Crudità of seasonal vegetables (g.)</i>	€ 8
Verdure fresche al vapore ripassate in padella <i>Seasonal steamed and sauteed vegetables</i>	€ 8

I DOLCI DESSERT



Tiramisù in autunno... castagne e porcini (1,3,7) <i>Tiramisù in autumn... chestnuts and porcini mushrooms (1,3,7)</i>	€ 9
Crema di latte, polline e miele di coriandolo dell'Agricola Perari di Bettona (1,7.) <i>Milk cream, pollen and coriander honey from Perari farm, Bettona (1,7.)</i>	€ 8
La Rocciata di Assisi al piatto (1,3,6,7,8.) <i>The Rocciata of Assisi (1,3,6,7,8.)</i>	€ 8
Magnum al blu di mucca selezione "Fratelli Ciotti", amarena di Cantiano, Sagrantino passito e cioccolato bianco alle nocciole pralinate (3,7,8) <i>Magnum blue cheese of cow selection "Fratelli Ciotti", black cherry of Cantiano, Sagrantino Passito and white chocolate with hazelnut praline (3,7,8)</i>	€ 9
La nostra pasticceria secca con Vernaccia di Cannara (1,3,7,8,12) <i>Our dry pastries with Vernaccia of Cannara (1,3,7,8,12)</i>	€ 8
Insalata di frutta di stagione <i>Seasonal fruit salad</i>	€ 8

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