

## GLI ANTIPASTI APPETIZERS



- 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)*
- 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



- 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)*
- 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



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
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
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 crudité di verdure di stagione (9.) <i>Crudité of seasonal vegetables (9.)</i>	€ 8
Verdure fresche al vapore ripassate in padella <i>Seasonal steamed and sautéed 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
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

Room Service € 15,00 per servizio / per service

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