

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

LE NOSTRE BATTUTE DI MANZO BEEF TARTARS



Battuta di manzo con salsa alle acciughe e carciofi <i>Beaf tartare with anchovy sauce and artichokes.</i>	€ 21
Battuta di manzo con tuorlo marinato e tartufo <i>Beaf tartare with marinated yolk and truffle</i>	€ 22
Battuta di manzo classica <i>Classic beaf tartare</i>	€ 21

GLI ANTIPASTI APPETIZERS

Soufflè al pecorino, insalata tiepida di carciofi e menta (3.7.) <i>Soufflè with pecorino cheese, warm salade of artichokes and mint</i>	€ 15
Millefoglie di zucca e porcini, riduzione di vernaccia di Cannara e salvia tostata <i>Millefoglie of pumpkin and porcini mushrooms, reduction sauce of vernaccia of Cannara and toasted sage</i>	€ 15
Carpaccio di anatra marinato alle spezie, cremoso di fegatini, mostarda di pere e pan brioche (1.3.7.) <i>Duck carpaccio marinated with spices, livers cream, pear mustard and brioche bread</i>	€ 18
Uovo morbido, vellutata di cavolfiore e tartufo (3.) <i>Soft egg, cauliflower and truffle cream</i>	€ 16
Baccalà mantecato all'olio evo "Posta Donini 1579", hummus di ceci neri, agrodolce di cipolla e pane al prezzemolo (1.3.11.12) <i>Cod creamed with evo oil "Posta Donini 1579", black chickpea hummus, sweet and sour onion and parsley bread</i>	€ 16
Selezione di salumi artigianali (1.) con focaccia sfogliata al lardo e fiocchi di sale Maldon <i>Umbrian cold cuts selection with flaky focaccia with lard and Maldon salt flakes</i>	€ 16
Degustazione di formaggi, miele, confetture (7.) e pane alle noci e uvetta <i>Our cheese selection, honey, jams and bread with walnut and raisin</i>	€ 18

I PRIMI PIATTI FIRST COURSE



- Pappardelle di farina di castagne al ragù bianco di lepre, caldarroste, olio al ginepro e cioccolato fondente (9.12.13) € 17
Pappardelle pasta with chestnut flour with white hare ragout, roast chestnuts, juniper oil and dark chocolate
- Creste di gallo ripiene di galletto all'arrabbiata, il suo intingolo e crema di patate arrosto (1.3.12.) € 17
Creste di gallo pasta stuffed with rooster all'arrabbiata spicy sauce, its dipping sauce and roasted potato cream
- Umbricelli acqua e farina con zabaione salato al pecorino e tartufo (1.3.7.) € 18
Home made Umbricelli pasta with salty eggnog with pecorino and truffle
- Tubetto artigianale pastificio "Lo Spago", fagiolina del Trasimeno, tinca affumicata e uova di salmerino (1.4.9.12.15) € 18
Homemade Tubetto pasta of "Lo Spago", little beans of Trasimeno lake, smoked tench and char eggs
- Fusilloni artigianali pastificio "Lo Spago", con broccolo romano, emulsione di acciughe, aglio nero, briciole di pane e olio evo "Posta Donini 1579", (1.3.4.) € 16
Homemade Fusilloni pasta of "Lo Spago", with roman broccoli, anchovy emulsion, black garlic, bread crumbs and evo oil "Posta Donini 1579"
- Risotto Carnaroli "Pila Vecia" mantecato con estratto di rapa rossa, Vermouth Umbro, radicchio, blue di capra e limone candito (minimo 2 persone) (7.9.12.) € 18
Carnaroli "Pila Vecia" rice creamed with extract of red turnip, Umbrian Vermouth, radicchio, goat blue cheese and candied lemon (minimum 2 people)
- Zuppa tiepida di legumi umbri presidio Slow Food® (1.) € 16
con pane tostato e olio evo "Posta Donini 1579"
Umbrian legumes warm soup Slow Food® presidium with toasted bread and olive oil "Posta Donini 1579"

I SECONDI PIATTI SECOND COURSE



Filetto di manzo in crepinette con alloro, patate e cenere <i>Crepinette of beef sirloin with laurel, barbecued smashed potatoes</i>	€ 22
Baccalà in olio cottura, consistenze di polenta, prugne, pinoli e pomodori appassiti (4.) Cod dipped in oil, polenta, plums, pine nuts and dried tomatoes	€ 20
Tomahawk di maiale alle spezie con verza in umido (12.) <i>Tomahawk pork with spices with stewed salad</i>	€ 20
Maialino laccato al miele di castango e senape, pop corn (10.12) di cotenna soffiata, radicchio brasato con riduzione di aceto di vino rosso <i>Pork coated with honey, mustard, rind popcorn, radicchio salad braised with reduction sauce of red wine vinegard</i>	€ 18
Trancio di ombrina al forno, topinambur e cavolo cappuccio al melograno (4.) <i>Slice of baked ombrina fish, topinambur and pomegranate cabbage</i>	€ 21
Sedano rapa confit, le sue chips, jus di verdure, olio di nocciola e vaniglia (6.8.12) <i>Celeriac confit, its chips, jus of vegetables, nuts oil and vanilla</i>	€ 16
Controfiletto di cervo alle erbe, zucca arrostita e salsa ai frutti di bosco (per 2 persone) (9.12.15) <i>Deer fillet with herbs, roasted pumpkin and berry sauce (for 2 people)</i>	€ 25 pp

I CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrostiti all'olio EVO umbro ed erbe aromatiche <i>Roasted potatoes with EVO umbrian olive oil and aromatic herbs</i>	€ 6
Composizione di crudità di verdure di stagione <i>Composition of seasonal vegetables crudité</i>	€ 6
Verdure fresche al vapore ripassate in padella <i>Seasonal steamed and sauteed vegetables</i>	€ 6

I DOLCI DESSERT



Tozzetti alle mandorle grezze, semi di finocchio e vernaccia <i>Tozzetti with raw almonds, fennel seeds and vernaccia</i> (1.3.7.8.12)	€ 8
Tarte tatin come una rocciata di Assisi.... (3.7.) <i>Tarte tatin like the rocciata dessert of Assisi</i>	€ 8
La nostra zuppa inglese (3.7.12.) <i>Our trifle</i>	€ 8
Cre moso al limone con mandorla e cioccolato bianco (3.7.8.) <i>Lemon cream with almond and white chocolate</i>	€ 9
Zuppetta di frutta e verdura, infuso di mela verde e sorbetto al lampone e melograno <i>Fruit and vegetable soup, green apple infusion and raspberry and pomegranate sorbet</i>	€ 8
Tartufo, cioccolato fondente e pralinato alla nocciola (3.7.8) <i>Truffle, dark chocolate and hazelnut praline</i>	€ 9
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 8

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