

LE TARTARE E I CARPACCI TARTARE AND CARPACCIO



Tartare di Manzo con straciatella di burrata alici del Cantabrico e pomodorino appassito <i>Beef tartare with burrata straciatella cheese, Cantabrian anchovies and dried tomato</i>	€ 21,00
Tartare di Manzo con uovo croccante e tartufo <i>Beef tartare with 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 con cuore di sedano e scaglie di pecorino stagionato <i>Chianina carpaccio with a heart of celery 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 burrata <i>Prawns tartare, venus rice and burrata cheese</i>	€ 19,00
Carpaccio di Polpo, sablè di olive taggiasche, pendolino giallo e polvere di capperi <i>Octopus carpaccio, taggiasca olives sablè, yellow pendolino tomato and caper powder</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 e crunch di peperone crusco <i>Seasonal vegetable tartare with chives and crunchy dried pepper</i>	€ 14,00

GLI ANTIPASTI APPETIZERS



Selezione di salumi di suino brado con brustengo umbro <i>Selection of Umbrian pork cold cuts with umbrian brustengo</i>	€ 15,00
Selezione di formaggi umbri <i>Selection of regional cheese</i>	€ 15,00
Panna cotta al parmigiano e tagliatelle di zucchine croccanti <i>Parmigiano panna cotta and crispy courgettes noodles</i>	€ 13,00
Vellutata di San Marzano, fonduta di basilico, stracciatella di burrata e chips di pane <i>San Marzano cream soup, basil fondue, stracciatella burrata cheese and bread chips</i>	€13,00
Strapazzata d'uovo km 0 al tartufo di Norcia <i>Scrambled egg km 0 with Norcia truffle</i>	€ 13,00
Fiore di zucca in tempura con mousse di ricotta, gamberi, pistacchi e gocce di peperone <i>Tempura of courgette flower filled with ricotta mousse, prawns and pistachios, pepper drops</i>	€ 14,00
Insalatina tiepida di porcini con sfoglia croccante e pecorino di Norcia <i>Warm porcini mushroom salad with crispy pastry and pecorino cheese from Norcia</i>	€ 15,00
Calamaro scottato, crema di patate al limone e cicoriotta saltata <i>Seared squid, lemon potato cream and sauteed chicory</i>	€ 15,00

I PRIMI PIATTI FIRST COURSE



Risotto carnaroli alla nostra amatriciana <i>Carnaroli risotto with amatriciana style</i>	€ 16,00
Tonnarello al cacio e pepe nero del Madagascar con gambero rosa marinato al lime <i>Tonnarello pasta with cacio cheese and black pepper from Madagascar with lime-marinated pink shrimp</i>	€ 16,00
Cappellaccio di suino brado di Norcia con spuma di ricotta e tartufo <i>Cappellaccio filled with Norcia pork with ricotta mousse and truffle</i>	€ 15,00
Fusilloni trafiletti al bronzo alla carbonara sbagliata zabaione al pecorino e speck d'anatra e profumo d'arancia <i>Bronze-drawn fusilloni with our special carbonara zabaglione with pecorino cheese duck speck and orange scent</i>	€ 15,00
Gnocchi di patate arrosto al ragù bianco di chianina e cialda croccante di reggiano <i>Roasted potato gnocchi with white chianina ragout and crispy Parmigiano Reggiano waffles</i>	€ 15,00
Tortelli verdi di bufala con pomodorini, fiori di zucca, mandorle tostate e ricotta stagionata <i>Green tortelli filled with bufala ricotta cheese, cherry tomato, courgette lowers, toasted almonds and seasoned ricotta</i>	€ 15,00
Strangozzetti al tartufo umbro <i>Strangozzetti with Umbrian truffles</i>	€ 16,00
Imbrecciata di legumi umbri presidio slow food <i>Soup of Umbrian legumes, slow food presidium</i>	€ 14,00

I SECONDI PIATTI SECOND COURSE



Filetto di scottona romagnola sfumato al Cartizze, pomodoro fresco, basilico e grana in infusione con mazzetto di fagiolini <i>Tenderloin flavored with white wine, fresh tomatoes, basil, grana and green beans</i>	€ 25,00
Cuore di scamone di vitello al pistacchio con verdure baby <i>Veal rump with pistachio and baby vegetables</i>	€ 18,00
Cosciotto d'anatra con cipollotto dorato di Cannara <i>Duck leg with Cannara golden onion</i>	€ 19,00
Guanciola di suino brado brasata alla birra rossa e zenzero con crema di piselli <i>Pork cheek braised in red beer and ginger with pea cream</i>	€ 18,00
Baccalà sous vide con pomodorini confit, cipolla croccante e granella di olive taggiasche <i>Salted cod fish sous vide, confit cherry tomato, crunchy onion and taggiasca black olives crumble</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>	€ 22,00
Tagliata di manzo <i>Sliced beef</i>	€ 19,00
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>	€ 17,00

I DOLCI DESSERT



Operà al lampone con cremoso al cioccolato bianco e biscuit al basilico <i>Raspberry operà with white chocolate cream and basil biscuit</i>	€ 8.00
Cubo di tiramisù con pere caramellate alla senape <i>Tiramisù cube with pear caramelized with mustard</i>	€ 8.00
Sfogliatella con crema chantilly e bottoni di cioccolato fondente Domori <i>Puff pastry with chantilly cream and Domori dark chocolate flakes</i>	€ 8.00
Guazzetto di fragole crumble alle mandorle e mousse allo yogurt <i>Strawberries stew, almond crumble and yogurt mousse</i>	€ 8.00
Mojito al cucchiaio - curd al lime mousse alla menta e granita di rum <i>Mojito dessert - lime curd, mint mousse and rum granita</i>	€ 8.00
Tozzetti della tradizione e Vin Santo <i>Traditional tozzetti biscuits and Vin Santo</i>	€7.00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 7.00

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