



GLI ANTIPASTI / APPETIZERS

Degustazione di salumi umbri con focaccia sfogliata al lardo e fiocchi di sale (1.) Umbrian cold cuts selection with flaky focaccia with lard and salt flakes	€ 16
La nostra selezione di formaggi, miele, confetture e pane alle noci e uvetta (7.) Our cheese selection, honey, jams and bread with walnut and raisin	€ 18
Ova strapazzate KM 0 con tartufo di Norcia (3.) Local scrambled eggs with Norcia truffle	€ 16.
La nostra panzanella con cipolla rossa in agrodolce, frutto della passione, crudo di gamberi al lime (1.2.) Panzanella bread salad with sweet and sour red onion, lime flavoured raw shrimp and passion fruit	€ 16.
Battuta di manzo con giardiniera di verdure, acciughe, burro salato e tuorlo sott'olio (3,7,4) Beef tartare with pickled vegetables, anchovies, salted butter and egg yolk in oil	€ 21.

I PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Zuppa tiepida di legumi umbri presidio Slow Food ® con pane tostato alle erbe (1.) Umbian legumes warm soup Slow Food ® presidium with herbs flavoured toasted bread	€ 15.
Umbricelli acqua e farina con zabaione salato al pecorino e tartufo (1,3,7) Homemade Umbricelli pasta with salty eggnog with pecorino and truffle	€ 18.
Gnocchi con crema di San Marzano, basilico e scaglie di pecorino (1,7) Gnocchi pasta with San Marzano tomatoes cream, basil and pecorino cheese flakes	€ 14

I SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Controfiletto di manzo in crepinette con alloro, patate e cenere Crepinette of beef sirloin with laurel, barbecued smashed potatoes	€ 20
Maiolino laccato al miele, senape, popcorn di cotenna soffiata, chutney al mango e cipollotto caramellato (6,10.) Pork coated with honey, mustard, rind popcorn, mango chutney and caramelized spring onion	€ 18
Carrè di agnello affumicato con patate scottate al rosmarino Smoked lamb carrè with sauteed potatoes with rosemary	€ 21

CONTORNI / SIDE DISHES

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



I DOLCI / DESSERTS

Tagliata di frutta fresca di stagione Sliced fresh fruit	€ 8
Zuppetta di fragole e rabarbaro, croccante alle mandorle, soffice al caprino e limone (7,8.) Strawberry and rhubarb soup with crunchy almond, caprino cheese and lemon mousse	€ 8
Come una piña colada (7.) Cremoso al cocco con ananas marinato alla menta, lime ed essenza al cocco As a piña colada... Coconut cream, marinated pineapple with mint, lime and coconut essence	€ 8

Servizio in camera: € 10.00

Room Service: € 10.00

Gentile Ospite,

nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sottoindicati. 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
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 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