



GLI ANTIPASTI APPETIZERS

Selezione di salumi di suino brado con brustengo umbro <i>Selection of Umbria's free-range pork cold cuts with 'Brustengo' bread</i>	12
Selezione di formaggi umbri con miele d'acacia bio e gelatina di vin santo <i>Selection of Umbrian cheese with acacia honey and wine jelly</i>	13
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>	12
Fiori di zucca in tempura farciti di ricotta e mortadella al pistacchio su crema di peperoni rossi <i>Tempura courgette flowers stuffed with ricotta and pistachio mortadella on red pepper cream</i>	12
Millefoglie di carpaccio di Chianina con rucola e scaglie di parmigiano <i>Millefeuille of Chianina carpaccio with rocket and parmesan shavings</i>	15
Tenacolo di polpo grigliato con maionese di patate <i>Grilled octopus tentacle with potato mayonnaise</i>	15
Tartare di ricciola su panure di pistacchi <i>Tartare of Amberjack on pistachio panure</i>	17
Cilindro di verdure grigliate, caprino e scarola liquida <i>Cylinder of grilled vegetables, goat cheese and liquid endive</i>	12

I PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Carnaroli "Pila Vecia" con gamberoni grigliati ed erbe fini dell'orto <i>Carnaroli "Pila Vecia" risotto with grilled prawns and fine herbs from the garden</i>	15
Mezze Pappardelle al ragù bianco di Chianina <i>Mezze Pappardelle with white Chianina sauce</i>	15
Umbricelli acqua e farina al tartufo nero Umbro <i>Umbricelli water and black Umbrian truffle flour</i>	15
Tortelli di coniglio alla cacciatora e polvere di olive taggiasche <i>Rabbit tortelli cacciatore and Taggiasca olive powder</i>	15
Bauletto di pasta all'uovo con baccalà al rosmarino su purea ceci e pomodori secchi <i>Bauletto of egg pasta with rosemary cod on chickpea and dried tomatoes puree</i>	15
Gnocchetti di patate di Colfiorito con porcini e fiori di zucca <i>Colfiorito potato gnocchi with porcini mushrooms and courgette flowers</i>	14
Paccheri Cavalier Cocco alla carbonara di tartufo <i>Paccheri Cavalier Cocco with truffle carbonara</i>	15
Imbrecciata di legumi Umbri del presidio slow food con granetti di pane al rosmarino <i>Imbrecciata of Umbrian legumes of slow food presidium with sprinkles of rosemary bread</i>	12

I SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Filetto di Scottona con carciofi brasati e colatura di alici <i>Scottona fillet with braised artichokes and anchovy extract sauce</i>	25
Bocconcini di coniglio con verdure di stagione in pastella <i>Rabbit morsels with seasonal vegetables in batter</i>	18
Costolette d'agnello in crosta di pistacchi <i>Lamb chops in pistachio crust</i>	22
Tartare di filetto di Scottona al coltello <i>Scottona fillet tartare</i>	25
Ombrina all'acqua pazza di pomodoro e olive taggiasche <i>Croaker in crazy tomato water with Taggiasca olives</i>	22
Petto d'anatra caramellato alla vernaccia di Cannara e uva alla cannella <i>Duck breast caramelized with Vernaccia wine from Cannara and grape flavoured with cinnamon</i>	22

DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL

Tagliata di vitellone bianco dell'appennino <i>Sliced white Apennine veal</i>	19
Costolette di agnello marinate <i>Marinated lamb chops</i>	20
Filetto di Scottona <i>Scottona fillet</i>	22
Tagliata di filetto di suino brado Umbro con rucola ed emulsione balsamica alle spezie <i>Sliced Umbrian wild pork fillet with rocket and balsamic spice emulsion</i>	16

I DOLCI DESSERTS

Sfogliatella con crema chantilly e gocce di fondente Domori <i>Puff pastry with chantilly cream and Domori chocolate dark drops</i>	7
Frollina integrale con mele renette e gelato alla vaniglia <i>Brown shortbread with renette apples and vanilla ice cream</i>	7
Tramezzino al pistacchio con cioccolato bianco e composta di albicocche <i>Pistachio sandwich with white chocolate and apricot compote</i>	7
Crêpes con gelato alla vaniglia e frutti di bosco flambati <i>Crêpes with vanilla ice cream and flambè berries</i>	7
Cremoso ai tre cioccolati <i>Three chocolate cream</i>	7
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	7