

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

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

## LE NOSTRE BATTUTE DI MANZO BEEF TARTARS



Battuta di manzo alla "pizzaiola", con olive taggiasche, capperi fritti e pomodori appassiti <i>Beef tartare "pizzaiola" style, with taggiasche olives, fried capers and dried tomatoes</i>		€ 21
Battuta di manzo con maionese di rapa rossa, misticanza e tartufo nero <i>Beef tartare with beetroot mayo, misticanza salad and black truffle</i>	(3.)	€ 22
Battuta di manzo con giardiniera di verdure, acciughe, burro salato e tuorlo sott'olio <i>Beef tartare with pickled vegetables, anchovies, salted butter and egg yolk in oil</i>	(3.7.4.)	€ 21

## GLI ANTIPASTI APPETIZERS

La nostra panzanella con cipolla rossa in agrodolce, frutto della passione, crudo di gamberi al lime <i>Panzanella bread salad with sweet and sour red onion, lime flavoured raw shrimp and passion fruit</i>	(1.2.)	€ 16
Baccalà mantecato con cremoso di ceci, wafer di patate e salsa verde <i>Chick peas creamed cod and green sauce</i>	(4.)	€ 16
Cappuccino di patate e porcini con spuma di latte di soia al ginepro <i>Cappuccino shaped potatoes and porcini mushrooms mix with juniper flavoured soya milk foam</i>	(6.)	€ 15
Uovo croccante al pane di segale, vellutata allo zafferano e tartufo <i>Crispy egg, rye bread, saffron velouté and truffle</i>	(1.3.)	€ 16
Degustazione di salumi umbri con focaccia sfogliata al lardo e fiocchi di sale <i>Umbrian cold cuts selection with flaky focaccia with lard and salt flakes</i>	(1.)	€ 16
La nostra selezione di formaggi, miele, confetture e pane alle noci e uvetta <i>Our cheese selection, honey, jams and bread with walnut and raisin</i>	(7.)	€ 18



## I PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Spaghetti di pasta fresca alla borragine con ragù di fagiolina del Trasimeno, tinca e uova di acqua dolce <i>Home made spaghetti with borag, ragu of lake Trasimeno beans, tench and lake fish eggs</i>	(1.4.9.)	€ 18
Mezze maniche con ristretto di peperoni arrosto, emulsione di baccalà e olive taggiasche <i>Mezze maniche pasta with roasted peppers souce, cod emulsion and taggiasca olives</i>	(1.3.)	€ 16
Umbricelli acqua e farina con zabaione salato al pecorino e tartufo <i>Home made Umbricelli pasta with salty egnog with pecorino and truffle</i>	(1.3.7.)	€ 18
Tortelli "pasta e ceci" con cozze, bottarga e guanciale <i>Chickpeas filled tortelli with mussels, bottarga and umbrian bacon</i>	(1.4.14)	€ 16
Risotto Carnaroli "Pila Vecia" mantecato con spremuta di datterino giallo, zafferano e limone candito (minimo 2 persone) <i>Risotto Carnaroli "Pila Vecia" creamed with yellow datterino tomatos juice, saffron and candied lemon (min. 2 people)</i>	(7.)	€ 16
Zuppa tiepida di legumi umbri presidio Slow Food® con pane tostato alle erbe <i>Umbrian legumes warm soup Slow Food® presidium with herbs flavoured toasted bread</i>	(1.)	€ 15

## I SECONDI PIATTI SECOND COURSE



Controfiletto di manzo in crepinette con alloro, patate e cenere <i>Crepinette of beef sirloin with laurel, barbecued smashed potatoes</i>	€ 20
Variazione di piccione con riduzione di Vernaccia, ciliegie appassite (1.12.) e carota glassata <i>Pigeon in three cookings with Vernaccia sauce, wilted cherries, glazed carrot</i>	€ 22
Melanzana confit come una parmigiana, crema di mozzarella affumicata e datterini canditi <i>Confit eggplant as a "parmigiana" with smoked mozzarella cream, candied cherry tomatoes</i>	(7.) € 15
Maialino laccato al miele, senape, pop corn di cotenna soffiata, (6.10.) chutney al mango e cipollotto caramellato <i>Pork coated with honey, mustard, rind pop corn, mango chutney and caramelized spring onion</i>	€ 18
Ombrina arrostita, lattuga brasata e curd al limone (3.4.7.) <i>Roasted croaker, braised lettuce and lemon curd</i>	€ 20
Carrè di agnello affumicato con patate scottate al rosmarino <i>Smoked lamb carrè with sauteed potatos with rosemary</i>	€ 21

## 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



Zuppetta di fragole e rabarbaro, croccante alle mandorle, soffice al caprino e limone <i>Strawberry and rhubarb soup with crunchy almond, caprino cheese and lemon mousse</i>	(7.8.)	€ 8
Come un piña colada... cremoso al cocco con ananas marinato alla menta, lime ed essenza al cocco <i>As a piña colada... Coconut cream, marinated pineapple with mint, lime and coconut essence,</i>	(7.)	€ 8
Cioccolato affumicato, nocciole e Sagrantino passito <i>Smoked chocolate, hazelnuts and Sagrantino passito</i>	(7.8.12.)	€ 9
Sfoglia caramellata con chantilly allo stracchino, composta di cipolla e agrumi del nostro giardino <i>Caramelized puff pastry with stracchino chantilly cream, onion jam and our garden citrus fruits</i>	(3.7.)	€ 8
Anguria marinata al Campari, sorbetto di mela verde e gelé di fiori di sambuco <i>Watermelon marinated with Campari, green apple sorbet and elderberry gelé</i>	(12.)	€ 7
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced fresh fruit</i>		€ 8

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