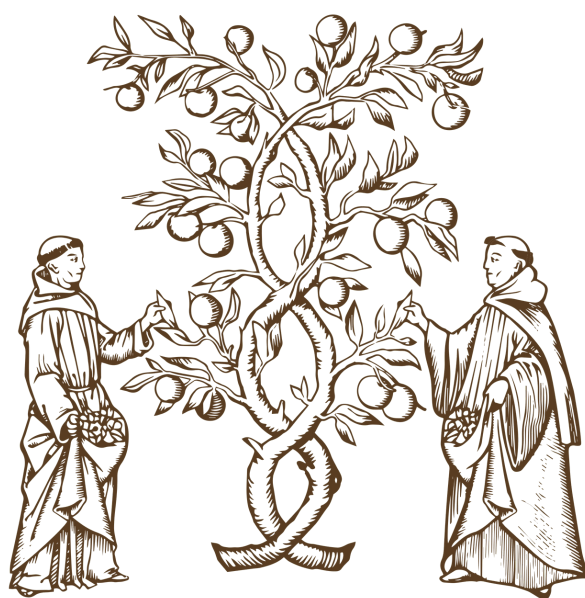




B O R G O
A N T I C H I
O R T I
Assisi

P R A N Z O D O M E N I C A L E
S U N D A Y L U N C H

A N T I P A S T I
S T A R T E R S

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

Seleciotn of local cured meat and cheese

16€

ANIMELLE E TOPINAMBUR

Veal sweetbreads and sunchoke

18€

TARTARE DI MANZO, CARDONCELLI E PORRO

Beef tartare, cardoncelli mushrooms and leek

20€

CAVOLFIORE ARROSTO E POMPELMO

Roasted cabbage with grapefruit

16€

P R I M I

F I R S T C O U R S E S

FUSILLONI AL RAGÙ DI ANATRA E
PESTO D'OLIVE

Fusilloni with duck ragu and olives pesto

20€

RISOTTO AL SEDANO RAPA CON ACETO
BALSAMICO E NOCCIOLE

Risotto with celeriac, balsamic vinegard and hazelnut

19€

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

Tagliatelle with black truffle

20€

SPAGHETTO, ANGUILLA AFFUMICATA E
CAVOLO NERO

Spaghetti, smoked eel and black cabbage

21€

S E C O N D I
M A I N C O U R S E S

SPEZZATINO DI AGNELLO CON VERZA E
PATATE

Lamb stew with savoy cabbage and potatoes
25€

TAGLIATA DI MANZO E RADICCHIO

Beef tagliata with radicchio
22€

TROTA, CECI E RAPI DEL TRASIMENO

Trout, chickpea and Trasimeno turnip
24€

COTOLETTA DI SEDANO RAPA E BERNESE

Celeriac cutlet with Bernese sauce
18€

I D O L C I
D E S S E R T S

BROWNIE AL CIOCCOLATO, ZUCCA E CAFFÈ

Chocolate brownie with pumpkin and coffee
8€

SEMIFREDDO ALLA RICOTTA,
PERE, NOCI E CANNELLA

*Semifreddo with ricotta cheese, pear, walnut and
cinnamon*
8€

TORTINO DI CICERCHIA E CASTAGNE
CON CACHI E CIOCCOLATO BIANCO

*Grasspea and chestnut pie with persimmon and white
chocolate*
10€