

ANTIPASTI - STARTER

Prosciutto di Norcia I.g.p. "Eccellenze alimentari Fedeli"
con "fregnacce" di pasta lievita

Ham of Norcia with fried bread (1-5)

€ 12

Selezione di formaggi, pane nociato e
marmellate

Selection of cheese, walnuts bread and jams (1-7-8-9-10)

€ 15

Fondutine al tartufo

Truffle fondue (1-3-4-5-7)

€ 10

Uovo bio pochè, fonduta e Tartufo

Poached egg with parmesan fondue and truffle (1-3-7)

€ 12

Fiori di zucca ripieni di ricotta e melanzane

Zucchini flowers filled cheese and eggplant (7)

€ 10

Lumache pomodoro e serpullo

Snails with tomato (14)

€ 10

Insalatina di seppia

Cuttlefish salad (4)

€12

PRIMI - START

Strangozzi alla Spoletina

Typical pasta with tomato, chilly, garlic and parsley (1-3-12)

€ 10

Gnocchi di patate rosse, fatti in casa con pomodorino fresco e basilico

Potato gnocchi with cherry tomato sauce (1-3-7-8*)

€ 12

Strangozzi al tartufo di stagione

Typical pasta with truffle (1-3)

€ 18

Cappellacci di bufala, salsa zucchine e limone

Ravioli filled bufala mozzarella
with zucchini and lemon sauce (1-3-7)

€ 14

Paccheri al ragù di cinghiale

Pasta with wild boar ragù (1-3-7-9)

€ 14

Zuppa di lenticchie Umbra

Lentil soup of Umbra (9)

€ 10

Riso venere, code di gamberi, bocconcini di spada e salsa allo zafferano

Black rice with shrimps, swordfish and saffron cream (2-4-7*)

€ 15

SECONDI – MAIN COURSES

Carrè di agnello aglio e rosmarino

Loin lamb with garlic and rosemary (7-12)

€ 18

Tagliata di petto d'anatra, olio EVO e fiocchi di sale

Breast duck with olive oil and salt

€ 15

Bocconcini di cinghiale con note di Sagrantino

Wild boar with Sagrantino(9-12)

€ 15

Yitello tonnato

Veal with tuna sauce (3-5-7-9)

€ 15

Polpo rosticciato con patate

Octopus with potatoes (4-14)

€ 15

Terrina di verdure

Vegetables terrine (8-9)

€ 12

Contorni – Yegetables

Composta di insalata

Mixed salad

€ 5

Carciofo in casseruola con mentuccia

Artichoke with mint (12)

€ 5

Yerdura cotta

Cooked vegetables (12*)

€ 5

Patata al cartoccio

Baked potato in foil

€ 5

DOLCI - DESSERT

Crescionda Spoletina con gelato fatto in casa

Typical dessert of Spoleto with macarons and chocolate (1-3-7-8)

€ 6

Tozzetti fatti in casa con Sagrantino passito

Home made tozzetti with passito Sagrantino (1-3-7-8-12)

€ 6

Tiramisù

(1-3-7)

€ 6

Mousse di ricotta, tartufo e gocce di Sagrantino

Ricotta mousse with truffle and Sagrantino (7-8-12)

€ 6

Semifreddo al limone

Lemon semifreddo (3-7-8)

€ 6

Tagliata di frutta

Sliced mix fruit

€ 6

Coperto - Cover € 2

Acqua EYO naturizzata - Water € 2

Acqua Tullia in bottiglia - Bottle water € 2

Per eventuali intolleranze ed allergie e informazioni al consumatore finale, gli Ospiti sono pregati di avvertire il personale di sala.