

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

Lumache pomodoro e serpullo

Snails with tomato (14)

€ 10

Flan di zucca, soutè di funghi e gambero scottato

Pumpkin flan with mushrooms and shrimp (2-3-4-7*)

€ 12

PRIMI - PASTA

Strangozzi alla Spoletina

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

€ 10

Riso al Sagrantino con fonduta e pecorino

Sagrantino rice with pecorino cheese (7-12)

€ 15

Pappardelle al ragù bianco di selvaggina

Pappardelle with white game ragù (1-3-7-9-12)

€ 15

Cappellacci di brasato con fonduta e tartufo

Ravioli filled meat with truffle and fondue (1-3-7-9-12)

€ 16

Zuppa di lenticchie Umbra

Umbria lentil soup (9)

€ 10

Gnocchi di ricotta fatti in casa con gamberi e broccoli

Ricotta gnocchi with shrimps and broccoli (1-2-3-4-7-8*)

€ 15

SECONDI – MAIN COURSES

Bocconcini di cinghiale con note di Sagrantino

Wild boar with Sagrantino (9-12)

€ 15

Costine di agnello aglio e rosmarino

Loin lamb with garlic and rosemary (7-12)

€ 18

Guanciola di maiale cotta a bassa temperatura,
patata mantecata

Pork cheek with mashed potatoes (7-9-12)

€ 16

Quaglia ripiena di salsiccia e castagne,
crema di zucca

Quail filled sausage and chestnut, pumpkin sauce (7-8-9-12)

€ 16

Calamaro scottato con crema di castagne

Roasted squid with chestnut cream (4-8-14)

€ 16

CONTORNI- VEGETABLES

Composta di insalata

Mixed salad

€ 5

Carciofo in casseruola con mentuccia

Artichoke with mint (12)

€ 5

Verdura 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 with ice-cream (1-3-7-8)

€ 7

Mousse di ricotta in coppa, con lamelle di tartufo e gocce di Sagrantino

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

€ 7

Tozzetti fatti in casa con Sagrantino passito

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

€ 7

Tiramisù

(1-3-7)

€ 7

Pera al Sagrantino con gelato alla vaniglia

Cooked pear with Sagrantino wine and ice-cream (3-7-8-12)

€ 7

Tortino di castagne con crema all' alloro

Chestnut pie with laurel cream (3-7-8)

€ 7

Crème brulée con gelato al Marasco della az. agr. Sibilla

(bevanda a base di vino e visciole)

Crème brulée with Marasca cherry ice-cream (3-7-8-12)

€ 7

Coperto - Place € 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