

Antipasti - Starter

Pane e olio extravergine Umbro
Bread and olive oil (1)
€ 5

Prosciutto di Norcia I.G.P. "Eccellenze Alimentari Fedeli"
con fregnacce di pasta lievita fritte
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

Lumache, pomodoro e timo serpillio
Snails with tomato and wild thyme (12-14)
€ 10

Maritozzo salato, trota salmonata affumicata e formaggio al basilico
Maritozzo with smoked salmon trout and basil cheese (1-3-4-7)
€ 9

Zucchine marinate, stracciata di burrata e alici
Zucchini salad with burrata cheese and anchovies (4-7-12)
€ 9

Primi - Pasta

Strangozzi alla spoletina

Typical pasta with tomato, chilly, garlic and parsley (1-3-12)
€ 10

Strangozzi al Tartufo

Typical pasta with truffle (1)
€ 18

Paccheri freschi al ragù di cinghiale

Paccheri with wild boar ragù
€ 15

Cappellacci di bufala, pomodoro e basilico

Ravioli filled with buffalo mozzarella, tomato sauce and basil (1-3-7-12)
€ 15

Gnocchi di patate all'ortolana

Potato gnocchi with vegetables (1-3-9)
€ 14

Riso Venere, gamberi, cubi di pesce spada e salsa allo zafferano

Black rice with prawns, swordfish and saffron sauce (2-4-7)
€ 16

Zuppa di lenticchia Umbra

Lentil soup (9)
€ 12

Secondi - Main courses

Bocconcini di cinghiale con note di Sagrantino
Wild boar with Sagrantino wine (9-12)
€ 15

Costine di agnello, aglio e rosmarino
Loin lamb with garlic and rosemary (12)
€ 18

Carpaccio di peperoni, capperi e pesto di noci
Carpaccio of peppers, capers and walnut pesto (8-12)
€ 12

Suprema di faraona arrosto
Rosted guinea fowl
€ 16

Polpo arrosto e patate
Octopus and potatoes (7-12-14)
€ 16

Tagliata di manzo alla brace
Sirloin steak
€ 18

Contorni - Vegetables

Composta di insalata
Mixed salad
€ 5

Patata al cartoccio
Potato baked in foil
€ 5

Carciofo in casseruola alla mentuccia
Artichoke with mint (12)
€ 5

Verdura cotta
Cooked vegetables (12)
€ 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

Tortino caprese al limone
Lemon cake (8)
€ 7

Tiramisù
(1-3-7)
€ 7

Semifreddo al caffè
Coffee parfait (1-3-7)
€ 7

Crostatina, crema alla vaniglia e frutta fresca
Tartlet with vanilla cream and fresh fruit (1-3-7)
€ 7

Tozzetti fatti in casa con Sagrantino passito
Home made tozzetti with passito Sagrantino (1-3-7-8-12)
€ 7

Coperto - Place € 2
Acqua EVO naturizzata - Water € 2
Acqua Tullia in bottiglia - Bottle water € 2

Per eventuali intolleranze, allergie e informazioni gli ospiti sono pregati di avvertire il personale di sala.

LISTA INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 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 a base di latte
- 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasil, pistacchi, noci macadamia)
- 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 sesamo
- 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi