

Antipasti - Starter

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 (1-3-4-5-7-9)
€ 10

Uovo pochè con fonduta e tartufo
Poached egg with fondue and truffle (1-3-7)
€ 12

Lumache alla Borgogna
Snails Burgundy-style (1-7-9-12-14)
€ 15

Carciofo alla griglia con gamberi scottati
salsa aromatizzata alle erbe
Artichoke with prawns (2-3-5-7-10)
€ 12

Primi - Pasta

Strangozzi alla Spoletina

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

€ 12

Strangozzi al Tartufo

Typical pasta with truffle (1-3)

€ 18

Lasagnetta scomposta, ragù di cinghiale e fonduta

Boar lasagna (1-3-7-9-12)

€ 15

Ravioli di ricotta e caprino al profumo di limone con broccoli e pecorino

Ravioli filled cheese with broccoli (1-3-7)

€ 15

Riso alla zucca, polvere di rosmarino code di gamberi

Rice with pumpkin, rosemary and prawns (2-7-9-12)

€ 15

Vellutata di castagne e porcini

Velouté of chestnuts and porcini mushroom (12)

€ 14

Zuppa di lenticchie Umbra

Lentil soup (9)

€ 12

Secondi - Main courses

Bocconcini di cinghiale con note di Sagrantino

Wild boar with Sagrantino wine (9-12)

€ 15

Guanciola di maiale brasata con patata mantecata

Pork cheek with puree (7-9-12)

€ 18

Costine di agnello, aglio e rosmarino

Loin lamb with garlic and rosemary (7-9-12)

€ 18

Tagliata di petto d'anatra arrosto

Roast duck (9-12)

€ 18

Coniglio fritto

Fried rabbit (1-3-5)

€ 16

Polpo arrosto con crema di zucca

Octopus and pumpkin (14)

€ 16

Contorni - Vegetables

Insalatina di cavolo cappuccio, mela e aceto

Head cabbage with apple and vinegar

€ 5

Carciofo in casseruola alla mentuccia

Artichoke with mint (9-12)

€ 5

Patata al cartoccio

Potato baked in foil

€ 5

Verdura cotta del giorno

Cooked vegetables (12)

€ 6

Dolci - Dessert

Crescionda Spoletina
Typical dessert of Spoleto (1-3-7-8)
€ 7

Tiramisù in coppa
(1-3-7)
€ 7

Millefoglie con crema e frutti di bosco
Mille-feuilles with custard and wild fruits (1-3-7)
€ 7

Tortino di castagne, crema all'alloro
Chestnut cake with bay sauce (3-7-8)
€ 7

Crumble con mela e gelato alla vaniglia
Crumble with apple and ice-cream (3-7-8-12)
€ 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