

# *Menù Degustazione del Territorio*

## *Tasting Menu of the Region*

*Petto di Cappone Tartufato  
con Salsa di Amarene (7)  
Capon Breast With Truffle and Morello Cherry Sauce*

*Brustengo con Prosciutto (1)  
Brustengo With Ham*

*Gnocchi Ripieni di Caciotta al Tartufo (1-7)  
Gnocchi With Caciotta Cheese and Truffle*

*Petto di Farona con Funghi al Profumo di Ginepro (7)  
Guinea-Fowl Breast with Porcini Mushrooms and Juniper Flavoured*

*Contorno  
Side Dish*

---

*Tozzetti Fatti in Casa con Vin Santo (1-3-8)  
Dry Biscuits With Almonds And Sweet Wine*

*Euro 45,00 p.p.*

*Coperto per persona: € 3,00  
Cover Charge for person: € 3,00*

**SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

## ***Gli Antipasti***

(Appetizers)

*Tris di Carpacci ( 7 ).....€ 15,00*  
Tris of Carpacci

*Prosciutto di Norcia Tagliato al Coltello con Brustengo ( 1 ).....€ 15,00*  
Norcia Ham with “Brustengo”

*Affettati Tipici Locali.....€ 14,00*  
Selection of Typical Cold Cuts of our Country

*Flan di Zucca Scamorza, Speck e Amaretti (1-3-7).....€ 14,00*  
Pumpkin Flan with Scamorza Cheese, Speck and Amaretti Biscuits

*Frittatina Gentile Con Caciotta e Lamelle di Tartufo(7).....€ 20,00*  
Scrambled Eggs with Caciotta Cheese and Slices of Truffle

*Vellutata di Sedano, Porro con Funghi Porcini (1-3-7).....€ 15,00*  
Celery Cream and Leek with Porcini Mushrooms

*Fonduta di Caciotta con Pane Tostato  
e Tartufo di Stagione ( 1-7).....€ 20,00*  
*Melted Caciotta Cheese with Pieces of Toasted Bread and Truffle*

*Coperto per persona: € 3,00*

*Cover Charge for person: € 3,00*

### **SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

## ***I Primi Piatti***

### **First Courses**

*Strangozzi con Crema di Zucca e Guanciale Croccante (1-7)*

*Strangozzi with Pumpkin Cream and Crunchy Pork Cheek ..... € 16.00*

*Lasagnetta Croccante del Lupo con Funghi Porcini, Salsiccia Sbriciolata e Tartufo di Stagione (1-3-7)*

*White Lasagna Pasta with Porcini Mushrooms, Sausages and Truffle..... € 17.00*

*Raviolo con Farina di Castagne Ripieno ai Porcini su Fonduta di Pecorino (1-3-7)*

*Raviolo of Chestnut Flour Stuffed with Porcini*

*Mushrooms and Pecorino Cheese Cream ... € 20,00*

*Tagliatelle fatte in Casa con Tartufo di Stagione(1-7)*

*Homemade Tagliatelle with Seasonal Truffle..... € 26.00*

*Gnocchetti di Patate con Carciofi e Bacon Croccante (1)*

*Gnocchetti of Potatoes with Artichokes and Crispy Bacon..... € 15.00*

*Maltagliati con Ragù di Chianina (1-3-7-9)*

*Maltagliati with Chianina Meat Ragout ..... € 15.00*

*Pappardelle al Ragù di Cinghiale(1-3-7-9)*

*Pappardelle with Wild Boar Ragout ..... € 16,00*

## ***Le Zuppe***

### **Soups**

*Imbrecciata Eugubina con Crostini di Pane (1)*

*Legume and Cereal Soup Served*

*with Crispy Croutons and Extra Virgin Olive Oil..... € 13.00*

*Coperto per persona: € 3,00*

*Cover Charge for person: € 3,00*

#### **SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

## ***Secondi Piatti***

### **Second Courses**

*Filetto di Maialino al Ristretto di Sagrantino con Cipollotti di Cannara  
(9) (Piatto del Buon Ricordo)*

*Pork Fillet in Sagrantino Sauce with Cannara Red Onions.....€ 28,00*

*Agnello alla Griglia*

*Grilled Lamb .....€ 22,00*

*Tagliata di Chianina agli Agrumi con Riduzione di Miele (7)*

*Slices of Chianina Meat with Citrus Fruits & a Honey Flavoured sauce.....€ 22,00*

*Filetto di Manzo con Fonduta di Pecorino e tartufo di Stagione (1-7)*

*Beef Fillet With Pecorino Cream and Truffle.....€ 32,00*

*Lombata di Vitello alla Brace*

*Grilled Sirloin Steak.....€ 22,00*

*Bocconcini di Cinghiale in Salmi con Polenta (1-7)*

*Wild Boar Bocconcini in Salmi with Polenta.....€ 20,00*

*Petto d'anatra con Salsa al Marsale (1)*

*Duck Breast with Marsala Sauce.....€ 20,00*

*Porcini alla Brace*

*Grilled Porcini Mushrooms.....€ 18,00*

*Coperto per persona: € 3,00*

*Cover Charge for person: € 3,00*

#### **SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

## Contorni

### Side Dishes

*Verdure Grigliate .....€ 6.00*  
*Grilled Vegetables*

*Insalatina Capricciosa.....€ 6.00*  
*Mixed Salad*

*Porcini Trifolati Prezzemolati.....€ 10.00*  
*Porcini Mashrooms With Parsley*

*Patate Arrosto al Rosmarino.....€ 6.00*  
*Roast Potatoes With Rosemary*

*Verdurine di Campo Ripassate.....€ 6.00*  
*Sautéed Field Vegetables*

*Sformato di Verdure (1-3-7).....€ 6.00*  
*Vegetable Baked Pie*

*Carciofi Saltati al Profumo di Timo .....€ 6.00*  
*Artichokes with a scent of Thyme*

## Formaggi

### Cheeses

*Caciottina Tipica del Catria (7).....€ 9,00*  
*Fresh Caciotta Typical of Catria*

*Pecorino Semistagionato di Noci.....€ 10,00*  
*Half-Mature Pecorino With Nuts*

*Pecorino di Fossa (7).....€ 12,00*  
*Seasoned Pecorino Cheese from Fossa*

*Erborinato di Caprino (7).....€ 10,00*  
*Herbed Goat Cheese*

*Assortimento di Formaggi Tipici Umbri (7).....€ 15,00*  
*Selection Of Mixed Umbrian Cheeses*

*Mozzarella (7).....€ 8,00*  
*Mozzarella Cheese*

*I Formaggi sono Serviti con le Nostre Marmellate Artigianali*

#### SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

*Coperto per persona: € 3,00*  
*Cover Charge for person: € 3,00*

## ***I Dolci***

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Cheesecake Mango e Cioccolato ( 1 - 7 )</i> .....                  | € 9,00 |
| Mango Cheesecake With Dark Chocolate                                  |        |
| <i>Tozzetti Fatti in Casa con Vin Santo ( 1- 3 – 8 )</i> .....        | € 7,00 |
| Almonds Biscuits with <i>Vin Santo</i> Sweet Wine                     |        |
| <i>Millefoglie al Caramello ( 1 – 3 – 7 )</i> .....                   | € 9,00 |
| Chantilly Cream and Caramel Millefeuille                              |        |
| <i>Carpaccio di Ananas con Gelato di Crema</i> .....                  | € 8,00 |
| Thin Sliced Pineapple with Vanilla Ice Cream                          |        |
| <i>Tortino Pere e Cioccolato con Gelato Fior di Latte (1-7)</i> ..... | € 7,00 |
| Chocolate and Pear Pie with Milk Ice Cream                            |        |
| <i>Crostatina di Mele con Gelato di Crema (1)</i> .....               | € 9,00 |
| Apple Tart with Vanilla Ice Cream                                     |        |

## ***□ Le Bevande e la Caffetteria □***

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <i>Acqua Minerale</i> .....      | € 3,00 |
| Mineral Water                    |        |
| <i>Birra Piccola ( 1 )</i> ..... | € 4,00 |
| Small Beer                       |        |
| <i>Birra Grande ( 1 )</i> .....  | € 8,00 |
| Large Beer                       |        |
| <i>Bibite Analcoliche</i> .....  | € 4,00 |
| Soft Drinks                      |        |
| <i>Caffè Espresso</i> .....      | € 2,50 |
| Italian Coffee (Espresso)        |        |
| <i>Caffè d'Orzo ( 1 )</i> .....  | € 2,50 |
| Barley Coffee                    |        |
| <i>Cappuccino ( 7 )</i> .....    | € 3,50 |
| Italian Cappuccino               |        |
| <i>Thè e Infusi</i> .....        | € 3,00 |
| Tea                              |        |

### **SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

*Coperto per persona: € 3,00*

*Cover Charge for person: € 3,00*

## ***Allergeni Alimentari***

### **SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

- 1 - GLUTINE
- 2 - CROSTACEI
- 3 - UOVA
- 4 - PESCE
- 5 - ARACHIDI
- 6 - SOIA
- 7 - LATTE E DERIVATI
- 8 - FRUTTA A GUSCIO
- 9 - SEDANO
- 10 - SENAPE
- 11 - SEMI DI SESAMO
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 - LUPINI
- 14 - MOLLUSCHI

### **THEY SHOW THE 14 ALLERGENS**

- 1 – GLUTEN
- 2 - CRUSTACEANS
- 3 - EGGS
- 4 – FISH
- 5 - PEANUTS
- 6 - SOY
- 7 – MILK AND DERIVATIVES
- 8 – FRUIT TO SHELL
- 9 - CELERY
- 10 – MUSTARD
- 11 - SESAME SEEDS
- 12 - SULPHUR DIOXIDE GAS
- 13 - LUPINES
- 14 – MOLLUSC

( \* ) In mancanza di alimenti freschi, vengono utilizzati prodotti abbattuti e/o surgelati secondo la normativa vigente

( \* ) In the absence of fresh food, we use frozen and crushed products according to current legislation

### **SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

(NB) Le Pietanze indicate con NB possono variare giornalmente, comunicare ai nostri camerieri qualsiasi tipo di allergia\ intolleranza alimentare

( NB )Meals marked with NB may vary daily; inform our waiters of any food allergy and/or intolerance.

**SI RIPORTANO I 14 ALLERGENI**

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI 3 - UOVA 4 - PESCE 5 - ARACHIDI 6 - SOIA 7 - LATTE E DERIVATI 8 - FRUTTA A GUSCIO 9 - SEDANO 10 - SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA 13 - LUPINI 14 - MOLLUSCHI

