

# *Antipasti*

**Tortino di patate di Colfiorito al rosmarino**  
*con fonduta di pecorino e tartufo nero di Norcia*

€ 13. 00

**Rosemary Colfiorito potatoes flan**  
*with pecorino cheese fondue and Norcia black truffle*

**Selezione di salumi e formaggi tipici umbri**  
*con torta al testo*

€ 12. 00

**Selection of cured meats and local cheese,**  
*with local bread*

**Marinata di Scottona**  
*insalatina di campo e perle di balsamico*

€ 12. 00

**Scottona's marinade**  
*with salad and balsamic pearls*

**\*Polpo scottato**  
*crema di ceci al sesamo e cipollotto al limone*

€ 15.00

**Seared octopus**  
*chickpease creams and lemon flavoured summer onion*

**Uovo a 62°**  
*zuppetta di lenticchie profumate all'arancia e ciauscolo caramellato*

€ 12.00

**62° Egg**  
*lentils soup flavoured with orange and caramelized ciauscolo*

# *Primi piatti*

## **Strangozzi fatti in casa**

*salsa al porro, guanciale croccante, pistacchio e pecorino*

€ 12,00

## **Hand-made tagliatelle**

*with leek sauce , pork cheek, pistachio nuts and pecorino cheese*

## **\*Tagliatellina**

*al tartufo nero*

€ 15,00

## **\*Tagliatelle**

*with black truffle*

## **Spaghettone di Gragnano**

*vongole, lime e pepe rosa*

€ 12,00

## **Gragnano spaghetti**

*clams, lime and pink pepper*

## **Pacchero al ragù di cinghiale**

*e polvere di olive nere*

€ 12,00

## **Ragù pacchero**

*with black olives dust*

## **Tortello di melanzane**

*coulis di pomodoro datterino arrosto e spuma di parmigiano vacche rosse*

€ 12,00

## **Aubergine tortello**

*roasted tomato coulis and parmesan spume*

# *Secondi piatti*

**\*Carrè d'agnello**  
*carciofi al timo e tartufo*

€ 17,00

**Rack of lamb**  
*artichokes with thyme and truffle*

**\*Entrecote di scottona luxury**  
*con insalatina di misticanza*

€ 19,00

**Scottona entrecote**  
*with summer salad*

**Reale di maiale cotto a bassa temperatura,**  
*con chutney di mele e mini verdure glassate*

€ 12,00

**Pork cooked on low temperature**  
*with apple chutney and frosted small vegetables*

**Guancia di vitello al Sagrantino**  
*con spuma di patate e cime di rapa*

€ 13,00

**Calf cheek with Sagrantino**  
*potatoes spume and turnip greens*

**Cuore di baccalà fritto**  
*crema di burrata, crumble di prosciutto e sorbetto di melone al pepe*

€ 13,00

**Fried cod heart**  
*burrata cream, ham crumble and melon sorbet with pepper*

# *Dolci*

**Il nostro tiramisù**

€ 8,00

**Our tiramisù**

**Tatin di frolla alle mele caramellate**  
*crema pasticcera e gelato allo zabaione*

€ 8,00

**Caramelized apple tarte tatin**  
*with custard and zabaione ice cream*

**Mousse di ricotta, pere e cioccolato**  
*pralinato alle noci e sablé alla vaniglia*

€ 8,00

**Mousse with ricotta, pear and chocolate**  
*walnuts praline and vanilla sablé*

**Millefoglie**

*allo chantilly e frutti di bosco*

€ 8,00

**Milfoil**

*with Chantilly and berries*

**Trilogia di Baba**

*ganache al cioccolato bianco e lamponi*

€ 8,00

**Trilogy of Baba**

*white chocolate ganache and raspberries*

**Il nostro gelato artigianale**

€ 6,00

**Our homemade ice cream**