

Antipasti

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

€ 13,00

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

Selezione di salumi e formaggi tipici umbri
torta al testo umbra

€ 12,00

Selection of cured meat and local cheeses
with local bread

Tartara di Scottona
uovo di quaglia marinato all'aceto di lampone e sedano croccante

€ 12,00

Scottona's tartare
quail egg marinated in raspberry vinegar and crunchy celery

***Carpaccio di scampi**
kiwi gold e maionese agli agrumi e zenzero

€ 15,00

Shrimp carpaccio
kiwi gold and citrus and ginger mayonnaise

Uovo croccante
su vellutata di asparagi e caprino

€ 12,00

Crispy egg
on cream of asparagus and fresh goat's cheese

Primi piatti

Strangozzi fatti in casa
salsa al porro, guanciale croccante, pistacchio e pecorino

€ 12,00

Home-made strangozzi
with leek sauce, crispy pork cheek, pistacchio nuts and pecorino cheese

***Tagliatellina**
al tartufo nero di Norcia

€ 15,00

***Tagliatelle**
with black truffle

***Spaghettone di Gragnano**
ricci, bottarga e sabbia al lime

€ 15,00

Gragnano spaghetti
with sea urchins, bottarga and lime grains

Pacchero artigianale
Pomodorini marinati al basilico e cremoso di bufala

€ 12,00

Artisanal pacchero
cherry tomatoes marinated with basil and buffalo cream

Tortello al ciauscolo
crema di topinambur e crumble limone e salvia

€ 12,00

Ciauscolo tortello
Jerusalem artichoke cream and lemon and sage crumble

Secondi piatti

***Carrè d'agnello**
con panure alle erbe riduzione di Sagrantino e cavolo nero

€ 18,00

Rack of lamb
with herb panure reduction of Sagrantino and black cabbage

***Filetto di scottona luxury**
con insalatina di misticanza e perle di balsamico

€ 18,00

Luxury scottona fillet
with mixed salad and balsamic pearls

Reale di maiale brado cotto a bassa temperatura,
cremoso di sedano rapa e verdure glassate

€ 15,00

Wild pork cooked at low temperature,
with creamy celeriac and glazed vegetables

Lombatina di coniglio in porchetta
con le sue carote

€ 15,00

Loin of rabbit in pork roast
with carrots

Calamaro ripieno con cime di rapa
burrata, panko aromatico e spugna al nero di seppia

€ 15,00

Stuffed squid with turnip greens
burrata, aromatic panko bread crumbs and cuttlefish ink sponge

Dolci

Il nostro tiramisù € 8,00
Our tiramisù

Tatin di frolla alle mele caramellate € 8,00
crema pasticcera e gelato allo zabaione
Caramelized apple tarte tatin
with pastry cream and zabaione ice cream

Bacio bianco, crumble di nocciole € 8,00
e gelato al lampone
White kiss, hazelnut crumble
and raspberry ice cream

Millefoglie € 8,00
crema pasticcera alla vaniglia e frutti di bosco
Mille feuilles
with vanilla pastry cream and berries

Soufflè al cioccolato € 8,00
con crema inglese al rum
Chocolate soufflè
with rum custard

Trilogia di Babà € 8,00
ganache al cioccolato bianco e fragole
Trilogy of Babà
with chocolate ganache and raspberries

Il nostro gelato artigianale € 6,00
Our home-made ice cream