

Antipasti

Zuppa di pesce e crostini all'olio novello

Fish soup with bread croutons in Novello olive oil

€ 16

Tortino di patate rosse di Colfiorito, con fonduta di pecorino e tartufo nero di Norcia

Red Colfiorito's potato pie, with pecorino cheese and Norcia black truffle

€ 16

Tartare di fassona con uovo di quaglia senape di Digione e sedano di Trevi

Tartar of fassona with quail egg Digione mustard and Trevi celery

€ 16

Tarte tatin di cipolla rossa di Cannara, salsa pecorino e tartufo nero di Norcia

Tatin pie with Cannara red onions, pecorino cheese sauce and Norcia black truffle

€ 16

Disco di polenta croccante con funghi porcini e pomodorini confit

Grilled polenta with creamed porcini mushrooms and caramelized cherry tomatoes

16€

Primi

Strangozzi alla spoletina

Strangozzi spoletina style

€ 14

Gnocchi di patate con crema di zucca, polvere di cavolo nero e stracchino

Red potato gnocchi with pumpkin cream, stracchino cheese and black kale powder

€ 16

Tagliolini al tartufo nero di Norcia con fiori di zucca disidratati

Norcia black truffle tagliatelle with dehydrated squash blossoms

€ 18

Ravioli di ricotta e spinaci con burro "Uccelli" e tartufo nero di Norcia

Ricotta and spinach ravioli with "Uccelli" butter and Norcia black truffle

€ 18

Zuppa di legumi crostini di pane e olio novello

Legume soup with bread croutons and Novello olive oil

€ 16

Cappelletti in brodo ... (al Sagrantino)

Cappelletti in broth ... (with Sagrantino)

€ 20

Secondi

Baccalà alla perugina con prugne e pinoli

Perugian-style codfish with plums and pine nuts

€ 18

Guanciola di vitello al sagrantino cremoso di patate e cime di rapa

Veal cheeks in sagrantino creamy potato and turnip greens

€ 22

Polpette di coniglio con spuma di peperoni

Rabbit meatballs with bell pepper mousse

€ 22

Tagliata di fassona al sale maldon, crema di taleggio ed insalatina di
misticanza all'olio evo

Sliced fassona beef with maldon salt, taleggio cheese cream and mixed greens salad with
evo oil

€ 24

Contorni del giorno

Insalata di misticanza

Misticanza salad

€ 7

Cicoria di "Franco" ripassata al peperoncino

"Franco's" Cicory repassed with chili peppers

€ 7

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 7

Desserts

Tiramisù aromatizzato al pistacchio

Pistachio flavored tiramisu

€ 9

Millefoglie crema chantilly e cioccolato

Millefoglie chantilly cream and chocolate

€ 8

Pere al sagrantino con crumble di cacao salato e panna allo zafferano

Sagrantino pears with salted cocoa crumble and saffron cream

€ 9

Gelato artigianale accompagnato da crumble

Homemade ice cream accompanied by crumble

€ 6