

Coperto (include il pane di nostra produzione ed acqua in caraffa) 2,00€

PER COMINCIARE

| | |
|--|--------|
| Bocconcini di baccalà dorati e fritti con hummus di ceci nostrani (A,B,C,D,E,I,M) | 11,00€ |
| Insalata di polpo con sua maionese e verdure croccanti (E,P,I) | 11,00€ |
| Tartare di salmone e mela verde e zenzero con salsa alla senape (D,G,L) | 10,00€ |
| Tartare di manzo alle cinque emozioni (F,L,H) | 10,00€ |
| Strapazzata al tartufo con cialda di pane croccante (A,C,G) | 10,00€ |
| Selezione di salumi e formaggi Umbri con torta al testo (A,G) | 12,00€ |

LA PASTA

(PASTA FRESCA FATTA IN CASA)

| | |
|---|--------|
| Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci con crumble di pane (A,D,H,P) | 13,00€ |
| Paccheri all'astice (A,B,I) | 18,00€ |
| Strangozzi alla Spoletina (A,C) | 9,00€ |
| Strangozzi al tartufo nero di Norcia (A,C) | 13,00€ |
| Gnocchi di patate di Colfiorito con pesto di basilico e Pomodorini confit A,G,H) | 10,00€ |

I SECONDI

DALLA BRACE

| | |
|---|--------------|
| Tagliata di manzo Cuberol con sale rosa dell'Himalaya | 16,00€ |
| Costata di Angus | 5,00€ l'etto |
| Filetto di manzo al rosmarino | 18,00€ |
| Galletto ruspante alle erbe aromatiche | 12,00€ |
| Hamburger di Chianina con insalata di spinaci e pecorino nostrano (A,G) | 13,00€ |
| Agnello scottadito della tradizione Umbra | 15,00€ |

DALLA CUCINA

| | |
|--|--------|
| Filetto di salmone cotto a bassa temperatura con salsa di soia (D,F) | 14,00€ |
| Gamberoni alla griglia con salsa citronette (B) | 18,00€ |
| Calamaro scottato con olio profumato al limone (D,P) | 20,00€ |
| Carpaccio di manzo con granelli di senape e verdure croccanti (I,L) | 12,00€ |

I CONTORNI

| | |
|--|-------|
| Patate al forno profumate al rosmarino | 4,00€ |
| Chips di patate (A,C,E) | 4,00€ |
| Insalata misticanza dell'orto (I) | 4,00€ |
| Verdura di stagione | 4,00€ |

LE NOSTRE INSALATE

| | |
|---|-------|
| Insalata Greca (pomodori, olive taggiasche, cetrioli, cipolla rossa e feta) (G) | 9,00€ |
| Insalata caprese con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro (G) | 9,00€ |
| Insalata misticanza con verdure croccanti di stagione (I) | 8,00€ |

LE TORTE AL TESTO

| | |
|---|-------|
| Torta al testo con prosciutto crudo e pecorino nostrani, e insalata (A,G) | 7,00€ |
| Torta al testo con verdure grigliate e mozzarella (A,D) | 7,00€ |
| Torta al testo con capocollo, scamorza affumicata e rucola (A,G) | 7,00€ |

I DOLCI

| | |
|---|-------|
| Tiramisù profumato al marsala (A,C,G) | 5,00€ |
| Tartelletta con crema profumata al limone e fragole (A,C,G,H) | 6,00€ |
| Torta ricotta e pere (A,C,G,H) | 6,00€ |
| Tozzetti con Passito di Sagrantino (A,C,G,H) | 6,00€ |
| Fruttini Gelato (A,C,E,G,H) | 6,00€ |

LE BEVANDE

| | |
|----------------------------------|-------|
| Acqua minerale in bottiglia 75cl | 2,00€ |
| Menabrea 33cl | 4,50€ |
| Ichnusa non filtrata 33cl | 3,50€ |
| Ichnusa 33cl | 3,50€ |
| Moretti la rossa 33cl | 4,00€ |
| Peroni 66cl | 4,50€ |
| Bibite in bottiglia 33cl | 2,50€ |
| Amari, grappe e distillati | 3,00€ |
| Distillati di pregio | 5,00€ |

* Si avvisa la gentile clientela che secondo la stagionalità e per la salubrità delle materie prime i prodotti preparati nel laboratorio potrebbero essere soggetti ad abbattimento

** Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande , siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

