

Coperto 2 €

PER COMINCIARE

Selezione di salumi e formaggi Umbri con torta al testo (A,G)	13 €
Tartare di manzo con pesto di cicoria (F,L,H)	13 €
Prosciutto Forti 24 mesi tagliato al coltello con crostini al paté (A)	15 €
Strapazzata al tartufo con cialda di pane croccante (A,C,G)	13 €
Filetti di alici dorati e fritti profumati all'arancia (A,C,D,E)	12 €

I PRIMI

(PASTA FRESCA FATTA IN CASA)

Strangozzi alla Spoletina (A,C)	12 €
Strangozzi al tartufo nero di Norcia (A,C)	15 €
Gnocchi al Sagrantino (A,C,G)	14 €
Vellutata di ceci con crostini di pane dorati (A,I)	12 €
Zuppa di lenticchie della nostra azienda agricola	12 €
Spaghetti aglio, olio, peperoncino, colatura di alici e crumble di tarallo (A,D,H)	14 €

I SECONDI

DALLA BRACE

Tagliata di manzo Cuberol con sale rosa dell'Himalaya	20 €
Filetto di manzo al rosmarino	22 €
Galletto ruspante alle erbe aromatiche	15 €
Hamburger di Chianina con pecorino nostrano e composta di cipolla rossa di Cannara (A,G)	16 €
Agnello scottadito della tradizione Umbra	18 €

DALLA CUCINA

Guazzetto di moscardini, olive, capperi leggermente piccante con flan di polenta (G,P)	16 €
Guancia di vitellone brasata al rosso di Montefalco con purè di patate (G,I)	15 €

I CONTORNI

Patate al forno profumate al rosmarino	5 €
Chips di patate (A,C,E)	5 €
Insalata misticanza dell'orto (I)	5 €
Verdura di stagione	5 €

LE TORTE AL TESTO

Prosciutto crudo e pecorino nostrani, con insalata (A,G)	10 €
Verdure di stagione (A,D)	8 €
Capocollo, scamorza affumicata e rucola (A,G)	10 €

I DOLCI

Tiramisù profumato al Marsala (A,C,G)	6 €
Tartelletta con crema profumata al limone e fragole (A,C,G,H)	7 €
Flan al cioccolato fondente e frutti di bosco (A,C,G)	8 €
Tozzetti con Passito di Sagrantino (A,C,G,H)	7 €
Fruttini Gelato (A,C,E,G,H)	8 €

LE BEVANDE

Acqua 75cl	1,5 €
Bibite in bottiglia 33 cl	3 €
Amari, grappe e distillati	3,5 €
Distillati di pregio	5 €

* 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

*** I prodotti serviti crudi sono stati tutti precedentemente abbattuti secondo normativa