

## Per cominciare

Selezione di salumi e formaggi Umbri con torta al testo (A,G)	13 €
Tartare di manzo con tuorlo d'uovo fritto e avocado (A,C,E)	13 €
Strapazzata al tartufo con cialda di pane croccante (A,C,G)	14 €
Polpettine d'agnello e menta su salsa al pecorino (A,C,E,G)	12 €
Vellutata di ceci con tentacolo di polpo arrostito e crostini di pane salato (A,D)	13 €

## I Primi

Strangozzi fatti in casa alla Spoletina (A,C)	12 €
Strangozzi fatti in casa al tartufo nero di Norcia (A,C)	16 €
Ravioli ripieni di zucca violina, saltati con burro all'arancia e scaglie di pecorino stagionato in fossa (A,C,G)	15 €
Gnocchi di pane alla Gricia (A,C,G)	14 €
Paccheri con Gamberoni, vellutata di datterino, mozzarella di bufala, basilico e pistacchi (A,B,D,H,I)	18 €

## 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 peperoni e pecorino (A,G)	16 €
Agnello scottadito della tradizione Umbra	18 €

### Dalla cucina

Faraona in salmi della tradizione (A,D)	15 €
Scampì su burrata pugliese, salsa agli agrumi e granella di noci (B,D,G,H)	20 €

## I contorni

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

## Le torte al testo

Prosciutto crudo e pecorino nostrani, 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 €
Tartellette con crema profumata al limone e fragole (A,C,G,H)	7 €
Flan al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia e frutti di bosco (A,C,G)	6 €
Tozzetti con Passito di Sagrantino (A,C,G,H)	7 €
Fruttini Gelato (A,C,E,G,H)	8 €

## Le bevande

Acqua 75cl	1,5 €
Acqua Minerale Nocera Umbra	2,5 €
Bibite in bottiglia 33 cl	3 €
Amari	3,5 €
Distillati di pregio	5 €

Coperto	2 €
---------	-----

\* 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