I NOSTRI SPECIAL

Our Special Dishes

Il "Magnifico di Casalalta" culatello umbro di "Granieri di Casalalta"
con brioche sfogliata e scaglie di sale nero (7.) *€ 25*

*The "Magnifico di Casalalta" Umbrian Culatello of "Granieri di Casalalta"
with layered brioche bread and flakes of black salt (7.)*

Battuta di vitellone della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta
(produzione propria) con scaglie di tartufo e tuorlo sott'olio (3) *€ 25*

*Veal tartare of 'Al Kilometro Zero' Butcher with truffle flakes
and egg yolk in oil (3)*

I nostri tagli pregiati di carne di vitellone da fare alla plancia a seconda
della disponibilità (costate, fiorentine, tomahawk) provenienti
dalla Fattoria Luchetti, dall'Azienda Agricola di Nicola Veschini,
dalla Macelleria "Al Kilometro Zero" di Deruta *€ 6,00/hg*

*One fine cuts of beef to be made "on the plank" depending on
Availability (ribs, Florentine steaks, tomahawks) from the Luchetti
Farm, Nicola Veschini's farm, a "Al Kilometro Zero" butcher shop
In Deruta*

Verticale dei migliori cioccolati Domori con in abbinamento
la nostra focaccia al sale e un calice di Sagrantino Passito (1.12) *€15*

*Vertical tasting of Domori's finest chocolates, paired
with our salted focaccia and a glass of Sagrantino Passito. (1.12)*

MENU DEGUSTAZIONE: TRADIZIONE E TERRITORIO
TASTING MENU: TRADITION AND TERRITORY

Il "Magnifico di Casalalta": culatello umbro di "Granieri di Casalalta" con brioche sfogliata al lardo e scaglie di sale nero (7)
The 'Magnifico di Casalalta': Umbrian Culatello of 'Granieri di Casalalta' with layered brioche bread with lard and flakes of black salt (7)

Tagliatelle artigianali al tartufo estivo, tuorlo d'uovo confit e caviale di tartufo
Handmade tagliatelle pasta with summer truffles, confit egg yolk and truffle caviar

Lombo di vitellone IGP della fattoria Luchetti alla plancia con patate "alla cenere "
Veal loin IGP by "Fattoria Luchetti" served with jacket potatoes cooked in ashes.

La nostra piccola pasticceria secca con Vernaccia di Cannara (1,3,7,9)
Our sweet pastry with Vernaccia di Cannara (1,3,7,9)

€ 62 per persona / *€ 62 per person*

MENU DEGUSTAZIONE: TRADIZIONE CONTEMPORANEA
TASTING MENU: CONTEMPORARY TRADITION

Uovo. pane, pomodoro … nuvola d'uovo con pappa al pomodoro profumata al basilico e petali di cipolla di Cannara(1.3.9.)
"Egg. Bread, tomato" … egg cloud with Tuscan tomato and bread soup, scented with basil and petals of Cannara onion (1.3.9.)

"Plin come una norcina" con ricotta di pecora, salsiccia di vitellone arrosto della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta, salsa al pecorino e tartufo estivo (1.3.7.9.)
"Handmade plin pasta Norcia-style" with sheep's ricotta, roasted veal sausage from the Butcher's Shop 'Al Kilometro Zero' from Deruta, pecorino sauce and summer truffle (1.3.7.9.)

Variazione di Piccione, petto arrosto, coscetta farcita in salmì, aletta croccante e maritozzo salato con il suo pâtè di fegatini e amarene di Cantiano (1,3,4,)
Variation of Pigeon, roasted breast, stuffed leg cooked in salmì, crunchy wing and savoury maritozzo with its liver pâté and Cantiano sour cherries (1,3,4,)

Sweet caprese, mousse di mozzarella di bufala, gelèe di pomodori e fragole, profumo di basilico
Sweet Caprese, buffalo mozzarella mousse, tomato and strawberry gelée, and scent of basil.

€ 67 per persona / *€ 67 per person*

I menu degustazione si intendono per tutto il tavolo/ Tasting menu served for whole table

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS

Uovo. pane, pomodoro … nuvola d'uovo con pappa al pomodoro profumata al basilico e petali di cipolla di Cannara(1.3.9.) € 16
"Egg. Bread, tomato" … egg cloud with Tuscan tomato and bread soup, scented with basil and petals of Cannara onion (1.3.9.)

Carpaccio di daino locale affumicato alle erbe selvatiche con emulsione alla rapa rossa, funghi in conserva e mela verde (3.) € 18
Smoked local fallow deer carpaccio with wild herbs, beetroot emulsion, mushrooms in oil and green apple (3.)

Cappuccino di patate e porcini freschi con wafer croccante (1.6.7.) € 17
Potato and fresh porcini mushroom cappuccino, served with crispy wafer (1.6.7.)

Variazione di pomodoro con spuma di burrata, olive, gazpacho e sorbetto di datterini (7.) € 16
Tomato variation with burrata foam, olives, gazpacho and baby plum tomatoes sorbet (7.)

I salumi artigianali di "Granieri di Casalalta" stagionati secondo l'antica tradizione Umbra, con brioche sfogliata e scaglie di sale nero (1.7) € 19
Homemade "Granieri di Casalalta" cured meats seasoned following the Umbrian tradition served with layered brioche bread and flakes of black salt (1.7.)

Percorso degustazione di formaggi selezionati e affinati dai "Fratelli Ciotti" di Bastia con miele dell'azienda agraria 'Perari' di Bettona, pane ai cereali, uvetta e noci (1.7.8.11.) € 19
Selection of aged and matured cheeses from "Fratelli Ciotti", Bastia, with honey of 'Perari' farm, Bettona, cereal bread, raisin and walnuts (1.7.8.11.)

Battuta di vitellone della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta con verdure in agrodolce, anguria marinata e acciughe (4.9.) € 23
Beef tartare from the "Al Kilometro Zero" butcher shop in Deruta, served with sweet and sour vegetables, marinated watermelon and anchovies (4.9.)

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Umbricelli acqua e farina, zafferano di "Nico" di Santa Maria Rossa, ragù di baccalà, aglio nero e vellutata di cannellini (1.4.) € 18
Umbricelli pasta water and flour, saffron of "Nico" from Santa Maria Rossa, cod ragout, black garlic and cannellini cream velouté (1.4.)

"Plin come una norcina" con ricotta di pecora, salsiccia di vitellone arrosto della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta, salsa al pecorino e tartufo estivo (1.3.7.9.) € 20
"Handmade plin pasta Norcia-style" with sheep's ricotta, roasted veal sausage from the Butcher's Shop 'Al Kilometro Zero' from Deruta, pecorino sauce and summer truffle (1.3.7.9.)

Fusilli di pasta fresca con farina di farro, ragù d'oca dell'azienda agricola 'Favaroni e Veschini', e sugo di peperoni arrosto (1.7.9.) € 17
Handmade fusilli pasta with wheat flour, goose ragout from the farm 'Favaroni and Veschini', and roasted pepper sauce (1.7.9.)

Riso Carnaroli "Riserva Pila Vecia" con estratto di zucchine, basilico, fagiolini, fiori di zucca e kefir (7.) € 18
Carnaroli "Riserva Pila Vecia" rice with zucchini extract, basil, green beans, pumpkin flowers and kefir (7.)

Tagliatelle artigianali al tartufo estivo, tuorlo d'uovo confit e caviale di tartufo (1.3.) €20
Handmade tagliatelle pasta with summer truffles, confit egg yolk and truffle caviar (1.3.)

La nostra imbrecciata, con i legumi dell'azienda agricola "La Solfarola" di Massa Martana, e briciole di pane tostato (1.9.) € 16
Our mixed legumes soup of the farm La Solfora, Massa Martana, and toasted bread crumbs (1.9.)

I SECONDI PIATTI
SECOND COURSE

Variazione di Piccione, petto arrosto, coscetta farcita
in salmì, aletta croccante e maritozzo salato
con il suo pâtè di fegatini e amarene di Cantiano (1,3,7,9.) € 27
Variation of Pigeon, roasted breast, stuffed leg cooked
in salmì, crunchy wing and savoury maritozzo with its liver pâté
and Cantiano sour cherries (1,3,7,9.)

Lombo di vitellone della fattoria Luchetti
alla plancia con patate "alla cenere " (9.) € 26
Veal loin from the farm Luchetti served with jacket potatoes
cooked in ashes (9.)

Agnello al rosa, leggermente affumicato, con crema di carote
e cicoria saltata € 24
Pink-cooked lamb, lightly smoked, served with carrot cream
and sautéed chicory

Trancio di storione "alla perugina": prugne e pinoli,
"caviale" di Castelluccio di Norcia e cavolo
cappuccio fermentato (1.4.8.9.) € 23
Sturgeon steak "Perugian style" with plums and pine nuts,
"caviar" from Castelluccio di Norcia,
and fermented cabbage (1.4.8.9.)

Maialino laccato con miele di coriandolo, Azienda Agraria
"Perari Daniele", salsa alla senape, chutney di albicocche
e fagiolini all'olio (6.10) € 21
Glazed suckling pig with coriander honey from the farm
"Perari Daniele", mustard sauce, apricot chutney
and green beans in oil (6.10)

"Milanese" di coniglio, zucchine alla scapece e ketchup di peperoni € 22
"Milanese di coniglio" (breaded rabbit cutlet), served (1.3.)
with zucchini with mint and vinegar and pepper ketchup (1.3.)

"Melanzana come una parmigiana" con salsa
di mozzarella affumicata e pomodori appassiti (7.) € 17
"Eggplant like a Parmigiana," with smoked mozzarella sauce
and semi-dried tomatoes.(7.)

I CONTORNI
SIDE DISHES

Patate arrostite all'olio EVO "Posta Donini 1579" ed erbe aromatiche € 8
Roasted potatoes with EVO "Posta Donini 1579" *olive oil and aromatic herbs*

Composizione di cruditè di verdure di stagione (9.) € 8
Cruditè of seasonal vegetables (9.)

Verdure fresche al vapore ripassate in padella € 8
Seasonal steamed and sauteed vegetables

I DOLCI
DESSERT

"Scarpetta tiramisù": sfoglie di pane caramellate, cremoso al tiramisù e bisquit al caffè (1.3.7.) € 9
"Tiramisù scarpetta": caramelized bread sheet, creamy tiramisu and coffee bisquit (1.3.7.)

Sweet caprese, mousse di mozzarella di bufala, gelèe di pomodori e fragole, profumo di basilico (1.3.7.) € 9
Sweet Caprese, buffalo mozzarella mousse, tomato and strawberry gelée, and scent of basil. (1.3.7.)

"Pesche e vino": zuppetta di pesche alla menta, gelatina al carcadè e sorbetto al vino Trebbiano Spoletino (12.) € 9
"Peaches and wine": mint peach soup, hibiscus tea and Trebbiano Spoletino wine sorbet (12.)

La nostra pasticceria secca con Vernaccia di Cannara "Di Filipo" (1,3,7,8,12) € 9
Our dry pastries with Vernaccia of Cannara "Di Filippo" (1,3,7,8,12)

Tartelletta con curd al limone, limone candito, fichi caramellati e pinoli sabbiati (1,3,7,8,) € 9
Tartlet with lemon curd, candied lemon, caramelized figs and sugar candied pine nuts (1,3,7,8,)

Insalata di frutta di stagione € 9
Seasonal fruit salad

Coperto €3.00 per persona – *Cover charge €3.00 per person*

Gentile Ospite,
nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni indicati nel regolamento UE 1169/2011 sottoindicati. La invitiamo, pertanto, a prenderne visione e contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno.
Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi
15. prodotto congelato all'origine

Dear Guest, We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are therefore kindly invited to read it and ask our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy products, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish
15. frozen products

Tutti i prodotti sono preparati in loco e potrebbero essere sottoposti ad abbattimento termico, per garantire la stagionalità e le caratteristiche organolettiche.
All products are prepared on site and may be blast-chilled to ensure seasonality and preserve their organoleptic properties