GLI ANTIPASTI
APPETIZERS

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.)

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.)

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

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

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.)

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.)

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*