

Antipasti

Hors d'oeuvre

*** Farro perlato al tartufo** € 9,00

** Pearl spelt with black truffle*

*** Bruschette miste** € 8,00

** Mixed bruschette*

**Assortimento di salumi
e formaggi** € 10,00

Selection of cold cuts and cheese

Frittata agli asparagi selvatici € 9,00

Omelette with wild asparagus

*** Frittata al tartufo** € 10,00

** Omelette with black truffle*

*** Prosciutto di cinghiale con quenelles
di ricotta e tartufo nero** € 12,00

** Wild boar prosciutto with ricotta and truffle*

Coperto e servizio a persona € 3,00

01/04/14

Service cover and service charge per person

*** Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati**

*** Frozen products may be used if fresh ones are not available**

Primi piatti
First courses

Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€ 9,50
* Strangozzi al tartufo <i>* Traditional long pasta with black truffle</i>	€ 14,00
* Ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>* Homemade Ravioli of ricotta and spinach with butter and sage souce</i>	€ 13,00
Spaghetti integrali con ricotta e guanciale <i>Wholemeal spaghetti with ricotta cheese and bacon</i>	€ 12,00
Strangozzi alla spoletina <i>Traditional long pasta with tomato sauce, garlic, parsley and red chilli pepper</i>	€ 10,00
Strangozzi agli asparagi selvatici <i>Strangozzi with wild asparagus</i>	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con guanciale e maggiorana <i>Spaghetti chitarra with bacon and marjoram</i>	€ 11,00
* Cappelletti fatti in casa al tartufo <i>* Homemade Cappelletti with cream and black truffle</i>	€ 17,00

Secondi piatti

Second courses

Scottadito d'agnello al rosmarino € 13,00

Grilled lamb chop with rosemary

**Filetto di maiale al Sagrantino
e bacche di ginepro** € 14,00

*Pork fillet with Sagrantino wine
and juniper berries*

**Petto di pollo con olive taggiasche
e pomodoro a cubetti** € 12,00

Chicken breast with olives and diced tomatoes

**Tagliata di vitellone alla griglia
con erbe aromatiche** € 15,00

Grilled beef Tagliata with herbs

Lombata di vitello alla griglia € 13,00

Grilled veal steak

*** Tutti i piatti possono essere
profumati con tartufo di Norcia** € 6,00

** All courses can be perfumed with
Norcia black truffle*

** Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati*

** Frozen products may be used if fresh ones are not available*

Formaggi

Cheese

**Assortimento di formaggi con
miele e confetture**

€ 9,00

Selection of cheese with honey and jam

Pecorino fuso con miele e noci

€ 9,00

Melted pecorino cheese with honey and walnuts

*** Pecorino al forno con tartufo**

€ 12,00

*** Melted pecorino cheese with black truffle**

Contorni

Vegetables

Tortino di patate all'aglio e rosmarino

€ 4,50

Potatoes patty-cake with garlic and rosemary

Insalata mista

€ 4,50

Mixed salad

Cicoria saltata con peperoncino

€ 4,50

Green chicory with red chilli pepper

*** Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati**

*** Frozen products may be used if fresh ones are not available**

Dolci

Dessert

**Muffin alle pere e cioccolato
con gelato alla vaniglia** € 8,00

*Muffin with pears and chocolate, served
with vanilla ice cream*

Tozzetti alle mandorle e vino dolce € 8,00

*Homemade almond cookies served with
sweet wine*

Coppia di creme brulée € 8,00

Creme brulée

**Sfogliatina con crema e frutti
di bosco al Cognac** € 8,00

*Puff pastry with cream and berries
perfumed with Cognac*

**Tentazione calda al cioccolato,
con crema inglese al Grand Marnier** € 9,00

*Hot chocolate pudding, served with custard
perfumed with Grand Marnier*

Gelato misto € 5,00

Mixed ice-cream

* Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati

* Frozen products may be used if fresh ones are not available