



## Menu à la Carte

I piatti che seguono **non** sono inclusi nell'arrangiamento,  
eventuali richieste verranno addebitate come EXTRA

*This menu is **not included** in the arrangement, any requests will be charged as **extra***

### *Gli Antipasti - Hors d'oeuvres*

<b>Degustazione di salumi di Norcia e formaggi selezionati con mostarda e miele ( per 2 pers.)</b>	€ 32,00
<i>Selection of salami and cheese with mustard and honey</i>	
Allergeni: Latte e derivati, frutta secca	
<b>Millefoglie di zucca con salsa leggera al parmigiano e amaretti</b>	€ 14,00
<i>Pumpkin millefeuille with light parmesan sauce and amaretti biscuit</i>	
Allergeni: Latte e derivati	
<b>Uovo poché in terrina con coulis di pomodoro arrosto, provola e polvere di culatello</b>	€ 13,00
<i>Poached egg with provola and culatello powder</i>	
Allergeni: Frutta a guscio - Uovo, latte e derivati	
<b>Filetto di vitello marinato a secco su lingotto di polenta e funghi porcini</b>	€ 18,00
<i>Dry marinated veal fillet on polenta and porcini mushrooms</i>	
Allergeni: Funghi	
<b>Tartare di manzo con gorgonzola, zabaglione salato e fiore di capperi</b>	€ 18,00
<i>Beef tartare with gorgonzola, salted zabaglione and caper flower</i>	
Allergeni: Latte e derivati,	
<b>I nostri marinati, tonno, spigola e salmone</b>	€ 20,00
<i>Marinated tuna, sea bass and salmon</i>	
Allergeni: Pesce	



## *I Primi Piatti - First dishes*

<b>Tonnarello di grano arso al cacio e pepe</b> <i>Home made tonnarelli with cheese and pepper</i> Allergeni: Glutine, latte e derivati	€ 16,00
<b>Cresc'tajat con guanciale, porcini e tartufo uncinato</b> <i>Cresc'tajat with bacon, porcini mushrooms and truffle</i> Allergeni: Glutine, Funghi	€ 20,00
<b>Fettuccina fatta in casa al ragu di maremma</b> <i>Home made fettuccine with Maremma ragout</i> Allergeni: Glutine - Latte e derivati	€ 16,00
<b>Paccheri all'amatriciana</b> <i>Macaroni with jowls, pecorino and tomato.</i> Allergeni: Glutine - Latte e derivati	€ 12,00
<b>Pici con datterino arrosto e ricotta salata</b> <i>Short pasta with tomato and cheese</i> Allergeni: Glutine, Latte e derivati	€ 15,00
<b>Tortello con castagne, cipolla caramellata e lardo</b> <i>Ravioli with chestnut, caramelized onion and lard</i> Allergeni: Glutine, Latte e derivati	€ 16,00
<b>Gnocchetto con gambero rosso, datterino e pecorino</b> <i>Gnocchi with red shrimp, tomato and cheese</i> Allergeni: Glutine, Crostacei - Frutta candita	€ 18,00
<b>Pici A.O.P. con ragu di polpo</b> <i>Short pasta with garlic, oil, chilli and octopus ragout</i> Allergeni: Glutine, Mollusco	€ 18,00

(la pasta fresca è preparata a mano dal nostro Chef)

*(fresh pasta are made by our Chef)*



## *I Secondi - Main courses*

<b>Tagliata di manzo classica con rucola, pomodorini e grana</b> <i>Traditional slice beef</i> Allergeni: Latte e derivati	€ 25,00
<b>Tagliata di manzo al tartufo o ai Funghi porcini</b> <i>Slice beef with truffles or porcini mushrooms</i> Allergeni: Funghi	€ 30,00
<b>Filetto di manzo alla Giulio Cesare</b> <i>Beef fillet rolled with bacon and bay leaves</i> Allergeni: Latte e derivati	€ 25,00
<b>Guancia di manzo su purea di patate</b> <i>Beef cheek on mashed potatoes</i> Allergeni:	€ 18,00
<b>Filetto di maialino alle erbe fini con cicoria ripassata e demi glass ai lamponi</b> <i>Pork fillet with fine herbs, sautéed chicory and raspberry demi glass</i> Allergeni: Lampone	€ 16,00
<b>Polpo rosticcato con scarola, uvetta e pinoli</b> <i>Octopus with escarole, raisins and pine nuts</i> Allergeni: pino e pinoli, mollusco	€ 18,00



### ***i nostri contorni***

**Verdure ripassate**

€ 7,00

*Vegetables sauteed*

Allergeni:

**Contorno del giorno**

€ 6,00

*Said dish*

Allergeni:

**Patate arrosto**

€ 6,00

*Roast potatoes*

Allergeni:

**Scarola con uvetta e pinoli**

€ 8,00

*Escarole with raisins and pine nuts*

Allergeni: Frutta a guscio, pino e pinoli

**Insalata mista**

€ 6,00

*Mixed salad*

Allergeni:



## *I Dolci e la Frutta - Sweets and Fruit*

<b>Tiramisù</b>	€ 8,00
<i>Home made Tiramisu</i>	
Allergeni <sup>**</sup> : Glutine - Latte e derivati - Frutta a guscio in alcune torte - Arachidi e derivati -	
<b>Semifreddo* alle castagne</b>	€ 8,00
<i>Chestnut semifreddo</i>	
Allergeni <sup>**</sup> : Glutine - Latte e derivati - Frutta	
<b>Cheesecake alla zucca</b>	€ 8,00
<i>Pumpkin cheesecake</i>	
Allergeni <sup>**</sup> : Glutine - Latte e derivati - Frutta a guscio in alcune torte - Arachidi e derivati -	
<b>Panna cotta con coulis di kaki</b>	€ 8,00
<i>Panna cotta with kakki fruit</i>	
Allergeni <sup>**</sup> : Glutine - Latte e derivati - Frutta a guscio in alcune torte - Arachidi e derivati -	
<b>Tartufi* di Pizzo Calabro (Nocciola - Pistacchio - Liquirizia - Bianco - Nero)</b>	€ 7,00
<i>Calabrian ice cream (Hazelnut - Pistachio - Liquorice - White chocolate - Chocolate)</i>	
Allergeni <sup>**</sup> : Glutine - Latte e derivati - Frutta a guscio in alcune torte - Arachidi e derivati -	
<b>Frutta di Stagione</b>	€ 7,00
<i>Seasonal Fresh Fruit</i>	
Allergeni: N. A.	

**\*Occasionalmente alcuni dei nostri piatti potrebbero contenere ingredienti surgelati**  
*Same dish may contain frozen ingredients*