



## 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  |         |
| <br>   |         |
| <b>Soufflè di carciofi con salsa leggera al parmigiano e polvere di culatello</b>                                  | € 12,00 |
| <i>Artichokes soufflé parmesan sauce and ham</i>   |         |
| Allergeni: Latte e derivati - Uovo   |         |
| <br>   |         |
| <b>Fiori di zucca fritti su crema di burrata e alici del Cantabrico</b>  | € 14,00 |
| <i>Fried courgette flower with cream cheese and anchovy</i>  |         |
| Allergeni: Uovo, latte e derivati  |         |
| <br>   |         |
| <b>Carpaccio di vitellina marinato a secco, rucola e grana</b>   | € 15,00 |
| <i>Veal carpaccio with rochet and parmesan</i>   |         |
| Allergeni: Latte e derivati  |         |
| <br>   |         |
| <b>Prosciuttino di maialino, giardiniera home made e sfera di parmigiano</b>                                       | € 15,00 |
| <i>Pork ham, giardiniera (vegetables boiled in water and vinegar) and parmesan</i>                                 |         |
| Allergeni: Latte e derivati,   |         |
| <br>   |         |
| <b>Tartare di manzo, polvere di melanzane, datterino arrosto, ricotta salata e marmellata di pomodoro piccante</b> | € 18,00 |
| <i>Beef tartare with aubergines, tomatoes, ricotta and spicy jam</i>   |         |
| Allergeni: Latte e derivati,   |         |
| <br>   |         |
| <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 guanciale datterino e asparagi</b> <i>Tonnarello with bacon, tomato and asparagus</i> Allergeni: Glutine	€ 15,00
<b>Raviolo di ricotta e limone con salsa agli agrumi</b> <i>Ricotta and lemon ravioli with citrus sauce</i> Allergeni: Glutine	€ 15,00
<b>Gnocchetto con pesto di pomodori secchi e ricotta salata</b> <i>Gnocchi with dried tomato pesto and salted ricotta</i> Allergeni: Glutine - Latte e derivati	€ 15,00
<b>Paccheri all'amatriciana</b> <i>Macaroni with jowls, pecorino and tomato.</i> Allergeni: Glutine - Latte e derivati	€ 12,00
<b>Fettuccine maremma</b> <i>Pasta with ragù and tomatoes</i> Allergeni: Glutine	€ 15,00
<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>Linguine spigola e limone</b> <i>Sea bass and lemon linguine</i> Allergeni: Glutine,	€ 18,00

(la pasta fresca è preparata a mano dal nostro Chef)  
*(fresh pasta are made by our Chef)*



## *I Secondi - Main courses*

- Tagliata di manzo classica con rucola, pomodorini e grana** € 25,00  
*Traditional slice beef*  
Allergeni: Latte e derivati
- Tagliata di manzo al tartufo o ai Funghi porcini** € 30,00  
*Slice beef with truffles or porcini mushrooms*  
Allergeni: Funghi
- Filetto di maialino alle erbe fini, cicoria e demi glace di lamponi** € 16,00  
*Pork fillet with fine herbs, chicory and raspberry demi glace*  
Allergeni:
- Guancia di manzo su mirepoix di verdure** € 18,00  
*Beef cheek on mashed potatoes*  
Allergeni:
- Hamburger Gourmet** € 18,00  
*(Hamburger di scottona 150 gr servito con buns home made, cicoria, asiago, guancia croccante.)*  
*Scottona burger 150g served with home made buns, chicory, cheese, crispy bacon*  
Allergeni: Latte e derivati
- Caesar salad** € 14,00  
*(Lattuga, crostino, pollo e salsa allo yogurt graco e spezie)*  
*Caesar salad*  
Allergeni: Uova, Latte e derivati
- Polpo rostito con scarola, uvetta e pinoli** € 18,00  
*Octopus with escarole, raisins and pine nuts*  
Allergeni: pino e pinoli, mollusco



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

**Verdure ripassate**

*Vegetables sauteed*

Allergeni:

€ 7,00

**Contorno del giorno**

*Said dish*

Allergeni:

€ 6,00

**Patate arrosto**

*Roast potatoes*

Allergeni:

€ 6,00

**Scarola con uvetta e pinoli**

*Escarole with raisins and pine nuts*

Allergeni: Frutta a guscio, pino e pinoli

€ 8,00

**Insalata mista**

*Mixed salad*

Allergeni:

€ 6,00



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

<b>Tiramisù</b>	€ 8,00
<i>Home made Tiramisu</i>	
Allergeni**:	Glutine - Latte e derivati - Frutta a guscio in alcune torte - Arachidi e derivati -
<b>Panna cotta - Frutti di bosco/Caramello</b>	€ 8,00
<i>Panna cotta with</i>	
Allergeni**:	Glutine - Latte e derivati - Frutta
<b>Cheesecake al lime</b>	€ 8,00
<i>Lemon cheesecake</i>	
Allergeni**:	Glutine - Latte e derivati - Frutta a guscio in alcune torte - Arachidi e derivati -
<b>Fragole con gelato</b>	€ 8,00
<i>Strawberries with ice cream</i>	
Allergeni**:	Latte 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**:	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*