



Menu à la Carte

Gli Antipasti - Hors d'Oeuvres

Degustazione di salumi di Norcia e formaggi selezionati con composte di frutta fatte in casa e miele (2 pers.) € 32,00

Selection of salami and cheese with mustard home made and honey

Allergeni: Latte e derivati, frutta secca

Tartare di manzo con zabaione salato con spuma di gorgonzola € 18,00

Beef tartare with eggnog and mousse gorgonzola cheese

Allergeni: Latte e derivati, uova, alcol, pepe

Flan di zucca, con salsa leggera al parmigiano e polvere di culatello € 12,00

Pumpkin flan with parmigiano souce and powder culatello ham

Allergeni: Latte e derivati

Polpetta di coda alla vaccinara su salsa di pecorino e riduzione al cioccolato € 18,00

Cow's tail ball with pecorino cheese souce and chocolate

Allergeni: latte e derivati

Caramella di pasta fillo ripieno di brie con salsa frutti di bosco e mostarda di frutta € 13,00

Phyllo pastry with bries cheese with berry sauce and fruit mustard

Allergeni: Latte e derivati

Coccio di parmigiana di melanzane e provola € 13,00

Eggplant parmigiana with provola cheese

Allergeni: Latte e derivati - Glutine

Salmone marinato agli agrumi con salsa di lamponi, cipolla rossa di Tropea e crudo di zucchine € 15,00

Salmon marinated in citrus fruits with raspberries sauce, red onions Tropea's and raw zucchini

Allergeni:

Primi Piatti - First dishes

Fettuccine al ragù di maremma	€ 15,00
Fettuccina with ragù and tomatoes	
Allergeni: peperoncino, spezie	
Pappardelle al cinghiale bianco e polvere di cacao	€ 18,00
Pappardelle with wild boar and cacao powder	
Allergeni: peperoncino, spezie	
Paccheri all'Amatriciana	€ 12,00
Maccaroni with jowls, pecorino and tomato	
Allergeni:	
Fettuccina tartufata con porcini e pachino	€ 18,00
Truffle Fettuccina with mushrooms and tomato	
Allergeni:	
Tonnarello con crema di zucca in due consistenze lardo di colonnata e polvere di amaretti	€ 16,00
Tonnarello with pumpkin cream, Lard of Colonnata and powder Macaroons	
Allergeni:	
Pasta, patate e provola	€ 14,00
Pasta with potatoes and provola cheese	
Allergeni: latte e derivati	
Tonnarello cacio e pepe con ostia di gambero rosso	€ 20,00
Tonnarello with cheese, pepper and Red shrimp	
Allergeni: latte e derivati, crostacei	
Zuppa di ceci con maltagliati e frutti di mare	€ 18,00
Chickpeas soup with pasta and seafood	
Allergeni: crostacei e molluschi	

Secondi Piatti - Main courses

Tagliata classica	€ 25,00
Traditional slice beef	
Allergeni: latte e derivati	
Tagliata con porcini o al tartufo	€ 30,00
Slice beef with porcini mushrooms or truffles	
Allergeni: latte e derivati - funghi	
Pollo e peperoni	€ 16,00
Chicken and peppers	
Allergeni: lattosio – gluten free	
Ribs di maiale dei Nebrodi in BBQ con patate dippers	€ 16,00
Ribs pork bbq with dippers potatoes	
Allergeni:	
Carrè d'agnello in CBT cipollotto e salsa Mainera	€ 18,00
Rack of lamb with onion and Mainera sauce	
Allergeni: Latte e derivati	
Guancia di manzo con pure di patate	€ 18,00
Beef cheek on mashed potatoes	
Allergeni: Latte e derivati	
Filetto di maialino in CBT con salsa ai frutti di bosco e cicoria	€ 16,00
Pork fillet with berry sauce and chicory	
Allergeni: frutti di bosco	
Filetto di spigola con cicoria, crema di burrata e marmellata di pomodoro piccante	€ 20,00
Sea bass fillet with chicory, burrata cream and spicy tomato marmelade	
Allergeni: latte e derivati - prodotto surgelato all'origine	

Contorni - Side dish

Cicoria € 6,00

Chicory

Allergeni:

Scarola con uvetta, pinoli e olive taggiasche € 7,00

Endive with raisin, pine nuts and olive

Allergeni: frutta secca

Patate al forno € 6,00

Baked potatoes

Allergeni:

Insalata mista € 6,00

mixed salad

Allergeni:

Dolci e Frutta - Sweets and Fruits

Tiramisù	€ 8,00
Home made Tiramisù	
Allergeni	
Panna cotta	€ 8,00
Panna cotta	
Allergeni:	
Cheesecake alla zucca	€ 8,00
pumpkin Cheesecake	
Allergeni:	
Tortino al cioccolato al cuore caldo	€ 8,00
Chocolate cake	
Allergeni:	
Tagliata di frutta di stagione	€ 8,00
Mixed fresh fruits	
Allergeni:	
Tartufi di Pizzo calabro	€ 8,00
truffles ice cream	
Allergeni: latte e derivati	

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

In caso di intolleranze e/o allergie vi preghiamo di farlo presente al personale di sala