


### Antipasti / Hors D'œuvre

~ Veli di salmone affumicato con bouquet di insalata <i>Smoked salmon with salad</i>		€ 10,00
~ Caprese <i>Caprese (Tomatoes and Mozzarella cheese)</i>	✓	€ 8,00
~ Perle di melone e prosciutto umbro <i>Umbrian ham and melon pearls</i>		€ 9,00
~ Selezione di formaggi tipici umbri e miele di acacia <i>Assortment of Umbrian cheeses with Acacia's honey</i>	✓	€ 12,00
~ Composizione di salumi umbri <i>Assortment of Umbrian cured meat</i>		€ 9,00
~ Uovo in camicia con tartufo fresco di Norcia <i>Poached egg with Norcia truffle</i>	✓	€ 12,00

### Primi Piatti / First Courses

~ Zuppa di verdure di stagione <i>Vegetable soup</i>	✓	€ 9,00
~ Spaghetti con pesce spada pomodorini e basilico <i>Spaghetti with swordfish cherry tomatoes and basil</i>		€ 12,00
~ Chitarrini al ragù di verdure di stagione <i>Chitarrini with seasoned vegetable sauce</i>	✓	€ 9,00
~ Fettuccine di farro con pomodorini e guanciale croccante umbro <i>Spelt fettuccine with cherry tomatoes and Umbrian crispy bacon</i>	✓ senza guanciale veg. without bacon	€ 10,00
~ Gnocchetti al pomodoro e basilico <i>Gnocchi with tomato and basil sauce</i>	✓	€ 9,00
~ Strangozzi al tartufo nero di Norcia <i>Strangozzi with black Norcia Truffle</i>	✓	€ 12,00
~ Tagliatelle con funghi Porcini <i>Tagliatelle with Porcini mushrooms</i>	✓	€ 12,00
~ Umbricelli alla Norcina <i>Umbricelli Pasta with « Norcina » sauce (cream, sausages and truffle sauce)</i>		€ 11,00

 Piatti Tipici umbri – *Typical Umbrian Dishes*

✓ Piatti anche vegetariani –  
*Vegetarian dishes*

**IL COPERTO NON VIENE ADDEBITATO (NO COVER CHARGE)**

### Secondi Piatti / Second Courses

~ Baccalà alla perugina (con salsa di pomodoro, uvetta, pinoli e prugna) <i>Codfish with tomato sauce, raisin, pine nuts and plum</i>		€ 16,00
~ Parmigiana di verdure miste di stagione <i>Parmigiana with mixed seasoned vegetables</i>	✓	€ 12,00
~ Petto di pollo agli agrumi <i>Chicken breast with balsamic vinegar</i>		€ 12,00
~ Costolette di agnello marinate alle erbe fini <i>Lamb chops marinated with aromatic herbs</i>		€ 14,00
~ Filetto di vitello alla griglia <i>Grilled veal fillet</i>		€ 20,00
~ Tagliata di manzo con rucola a pomodorini <i>Beef cut with rocket salad and cherry tomatoes</i>		€ 18,00
~ Tagliata di maiale alla salvia e peperoncino <i>Pork cut with sage and chili pepper</i>		€ 12,00

### Contorni / Side Dishes

~ Insalata mista <i>Mixed salad</i>	✓	€ 6,00
~ Patate al forno al profumo di rosmarino <i>Roast potatoes with scent of rosemary</i>	✓	€ 6,00
~ Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	✓	€ 6,00
~ Verdura cotta di stagione saltata in padella oppure all'agro di limone <i>Stir fried vegetables or vegetables with lemon sauce</i>	✓	€ 6,00

### Dessert

~ Mousse al Bacio <i>Bacio Perugina Mousse</i>	✓	€ 6,00
~ Bavarese dello Chef allo yogurt con limone e menta <i>Chef Bavarian cream with yogurt lemon and mint</i>	✓	€ 6,00
~ Crème caramel <i>Crème caramel</i>	✓	€ 6,00
~ Panna cotta con salsa di fragole <i>Cream pudding with strawberries sauce</i>	✓	€ 6,00
~ Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	✓	€ 6,00