














Antipasti / Hors D'œuvre

~ Veli di salmone affumicato con bouquet di insalata <i>Smoked salmon with salad</i>		€ 10,00
~ Bresaola con rucola e scaglie di Parmigiano <i>Dry-salted beef with rocket and Parmesan cheese</i>		€ 9,00
~ Caciotta croccante di Bettona con tartufo fresco di Norcia <i>Crispy Umbrian Caciotta cheese with truffle</i>	 	€ 13,00
~ Composizione di salumi e formaggi tipici umbri <i>Assortment of Umbrian cured meat and cheeses</i>		€ 10,00
~ Insalatina con caprino e noci sgusciate <i>Salad with fresh goat's cheese and walnuts</i>		€ 10,00
~ Crêpes con asparagi e zafferano <i>Crêpes with asparagus and saffron</i>		€ 11,00
~ Caprese <i>Caprese (Tomatoes and mozzarella)</i>		€ 9,00

Primi Piatti / First Courses

~ Zuppa di verdure di stagione <i>Vegetable soup</i>		€ 9,00
~ Strangozzi con zucchine e salmone affumicato <i>Strangozzi (hand made long pasta) with zucchini and smoked salmon sauce</i>		€ 12,00
~ Chitarrini con julienne di verdure, pomodorini e basilico <i>Chitarrini (long pasta) with vegetables julienne, cherry tomatoes and basil</i>		€ 10,00
~ Umbricelli alla norcina <i>Umbricelli (hand-made long pasta) with cream, sausages and truffle sauce</i>		€ 12,00
~ Tagliatelle al tartufo nero di Norcia <i>Tagliatelle with black Norcia Truffle</i>	 	€ 14,00
~ Ravioli con pesto di basilico fresco <i>Ravioli with basil pesto sauce</i>	 	€ 12,00





 **Piatti Tipici umbri – Typical Umbrian Dishes**

 **Piatti anche vegetariani - Vegetarian dishes**




APERTO DALLE 19.30 ALLE 22.30
OPEN FOR FROM 07.30 P.M. TO 10.30 P.M.









Secondi Piatti con Contorni abbinati/ Second Courses and Side Dishes

~ Filetto di Spigola in crosta di pane, coulis di pomodoro <i>Sea bass fillet in crust of bread with tomato sauce</i>		€ 14,00
~ 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 melanzane <i>Eggplants Parmigiana</i>		€ 12,00
~ Tagliata di petto di pollo all'aceto balsamico con rucola e pomodorini <i>Sliced chicken breast with balsamic vinegar with rocket salad and cherry tomatoes</i>		€ 10,00
~ Costolette di agnello di Colfiorito marinate alle erbe fini <i>Lamb chops marinated with aromatic herbs</i>		€ 15,00
~ Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet with roasted potatoes with rosemary</i>		€ 22,00
~ Tagliata di maiale con zenzero e miele <i>Pork cut with with ginger and honey</i>		€ 12,00

Contorni / Side Dishes

~ Insalata mista <i>Mixed salad</i>		€ 5,00
~ Patate al forno al profumo di rosmarino <i>Roast potatoes with scent of rosemary</i>		€ 5,00
~ Verdura cotta di stagione saltata in padella oppure all'agro di limone <i>Stir fried vegetables or vegetables with lemon sauce</i>		€ 5,00

Dessert

~ Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit compote with Moscato wine and cream ice cream</i>		€ 6,00
~ Mousse al cioccolato artigianale di Perugia <i>Mousse with craft chocolate from Perugia</i>	 	€ 6,00
~ Bavarese ai frutti di bosco <i>Bavarian cream with wild berries sauce</i>		€ 6,00
~ Tiramisù <i>Tiramisù</i>		€ 6,00
~ Zuppa inglese <i>Trifle</i>		€ 6,00