

















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
~ Crostone di pane artigianale con crema di asparagi, pomodorini secchi e mandorle <i>Traditional toasted bread with asparagus cream, cherry tomatoes and almonds</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>	 	€ 13,00





Primi Piatti / First Courses

~ Zuppa di verdure di stagione <i>Vegetable soup</i>		€ 9,00
~ Cappelletti in brodo <i>Cappelletti in stock</i>		€ 12,00
~ Ravioli di radicchio con salsa di gorgonzola e pere <i>Chicory Ravioli with gorgonzola and pear sauce</i>		€ 12,00
~ Chitarrini con julienne di verdure e pomodorini <i>Chitarrini (long pasta) with vegetables julienne and cherry tomatoes</i>		€ 12,00
~ Gnocchetti con crema di scampi e fiori di zucca <i>Gnocchi with scampi and zucchini flower cream</i>		€ 12,00
~ Tagliatelle al tartufo nero di Norcia <i>Tagliatelle with black Norcia Truffle</i>	 	€ 14,00
~ Tagliatelle al salmone affumicato <i>Tagliatelle with smoked salmon</i>		€ 12,00





 Piatti Tipici umbri – *Typical Umbrian Dishes*

 Piatti anche vegetariani –
Vegetarian dishes







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 lemon sauce</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
~ Nodino di vitello alla griglia <i>Grilled veal knot</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
~ Sformatino di verdure di stagione <i>Seasonal vegetable flan</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

~ Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>		€ 6,00
~ Mousse al Bacio <i>Bacio Perugia Mousse</i>	 	€ 6,00
~ Crème caramel <i>Crème caramel</i>		€ 6,00
~ Panna cotta con salsa ai frutti di bosco <i>Cream pudding with wild berries sauce</i>		€ 6,00
~ Bavarese con salsa di lamponi <i>Bavarian cream with raspberries sauce</i>		€ 6,00