






















Antipasti / Hors D'œuvre

~ Veli di salmone affumicato con bouquet di insalata <i>Smoked salmon with salad</i>		€ 13
~ Involtini di bresaola con caprino e noci sgusciate <i>Rolls of Dry-salted beef with fresh goat's cheese and walnuts</i>		€ 13
~ Caciotta fusa di Bettona con tartufo fresco di Norcia <i>Slice of grilled hot Caciotta cheese with grated truffle on top</i>	 	Best Seller € 16
~ Composizione di salumi e formaggi tipici umbri <i>Assortment of Umbrian cured meat and cheeses</i>		€ 14
~ Uova strapazzate con tartufo fresco di Norcia <i>Scrambled egg with Norcia truffle</i>	 	€ 14
~ Caprese di mozzarella di Bufala <i>Caprese (Tomatoes and Buffalo's milk mozzarella)</i>		€ 10





Primi Piatti / First Courses

~ Zuppa di verdure di stagione <i>Vegetable soup</i>		€ 10
~ Gnocchetti di farro al ragù umbro (oppure al pomodoro) <i>Spelt Gnocchi with Umbrian meat sauce (or with tomato sauce)</i>	 	€ 13
~ Chitarrini con guanciale di Norcia e pomodoro <i>Chitarrini (long pasta) with Norcia bacon and tomato sauce</i>		€ 12
~ Umbricelli alla norcina <i>Umbricelli (long pasta) with cream, sausages and truffle sauce</i>	 	Best Seller € 13
~ Tagliatelle al tartufo nero di Norcia <i>Tagliatelle with black Norcia Truffle</i>	 	€ 16
~ Umbricelli cacio e pepe <i>Umbricelli (long pasta) with Pecorino cheese and black pepper</i>		€ 12
~ Ravioli di radicchio con salsa di pera e formaggio fuso <i>Red chicory Ravioli with pear and cheese sauce</i>	 	€ 13

Secondi Piatti / Second Courses

~ Filetto di Spigola in crosta di patate, coulis di pomodoro <i>Sea bass fillet in crust of potatoes with tomato sauce</i>		€ 17
~ Verdure di stagione grigliate <i>Grilled and vegetables in season</i>		€ 12
~ Bocconcini di petto di pollo alla salvia <i>Bits of chicken breast with sage</i>		€ 13
~ Costolette di agnello di Colfiorito marinate alle erbe fini <i>Lamb chops marinated with aromatic herbs</i>	 	Best Seller € 17
~ Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>		€ 23
~ Tagliata di maiale con zenzero e miele <i>Pork cut with with ginger and honey</i>		€ 16

Contorni / Side Dishes

~ Tortino caldo di verdure <i>Warm vegetable small pie</i>		€ 7
~ Spinaci saltata in padella <i>Sautéed spinaches with olive oil</i>		€ 7
~ Patate al forno al profumo di rosmarino <i>Roast potatoes with rosemary</i>		€ 7
~ Insalata mista <i>Mixed salad</i>		€ 7

Dessert

~ Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>		€ 7
~ Mousse al cioccolato artigianale di Perugia <i>Mousse with craft chocolate from Perugia</i>	 	Best Seller € 7
~ Zuppa inglese <i>Trifle</i>		€ 7
~ Tiramisù <i>Tiramisù</i>		€ 7

Coperto: Euro 2.50 a persona - Cover Charge : Euro 2.50 per person



Piatti Tipici umbri – Typical Umbrian Dishes

Piatti anche vegetariani - Vegetarian dishes

APERTO DALLE 19.30 ALLE 22.30 (ultimo ordine 21.30)
OPEN FOR FROM 07.30 P.M. TO 10.30 P.M. (last order 09.30 p.m.)

