

.....chi ben comincia....

.....a long journey begins with a single little step....

Tartare di manzo alla senape di Dijon, rosso d'uovo marinato al curry,
croccante al formaggio e sabbia di pane alle nocciole € 12,00
*Beef Tartare with Dijon mustard, marinated egg,
crunchy cheese and bread with hazelnuts*

Fagottino di verza ripieno di ricotta e verdure,
fonduta al pomodoro, olio al basilico e noci tostate € 12,00
*Savoy cabbage pie filled with ricotta cheese and vegetables,
Tomato sauce, basil's oil and toasted nuts*

Principio d'autunno...
Millefoglie di prosciutto croccante con mousse di verdure e zucca gialla € 10,00
Crispy ham with vegetable mousse and yellow pumpkin

Vellutata di fagiolina del Trasimeno, gamberoni al sesamo fumè
e tartufo nero di Norcia € 12,00
Trasimeno beans soup, with prawns and black truffle.

Nuvola d'uovo, asparagi e guanciaie croccante € 12,00
Poached egg with asparagus and crispy bacon

.....il primo amore.....

.....Love at the FIRST sight.....

Tagliolini cacio, pepe e tartufo € 16.00
Tagliolini cheese, pepper and truffle

Gnocchi di pane ripieni di bietole, fonduta al pecorino
e barbazza all'aceto e salvia € 12,00
Home made gnocchi filled with chard, pecorino cheese fondue, bacon and sage

Fettuccine di grano saraceno, battuto di salsiccia all'alloro e finferli € 12,00
buckwheat flour fettuccine with sausage, laurel and mushrooms

Pappardelle verdi al fine di cinghiale cotto all'antica maniera € 14.00
Home-made green pappardelle pasta with wild boar sauce

Tortelli neri ripieni di triglia, gamberetti su vellutata di piselli
e chips di rapa rossa € 14,00
Black tortellii stuffed with trellis, with peas sauce, shrimp and red beatroot

.....secondo a nessuno.....

.....SECOND to none.....

L'agnello con olive, polenta fritta e cipollotti al caramello <i>Grilled lamb chops with fried polenta and caramelized onions</i>	€ 18,00
Guancia di manzo brasata al Rubro, mousse di patate al rosmarino e nocciole tostate <i>Beef cheek braised with Rubro wine, with potato mousse and toasted hazelnuts</i>	€ 18,00
Coniglio in porchetta cotto a bassa temperatura con verza stufata e pinoli <i>Roast rabbit with stewed verules and pine nuts</i>	€ 16,00
Petto d'anatra laccata al miele e arancia ,purea di zucca e broccoletti romani a vapore <i>Duck breast laced with honey and orange, pumpkin puree and steam broccoli</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo al tartufo di Norcia <i>Sliced beef with Black truffles of Norcia</i>	€ 20,00
Filetto di manzo ai funghi porcini <i>Beef fillet with porcini mushrooms</i>	€ 24,00
Filetto di rana pescatrice bardato, olive taggiasche, profumo di limone e concassè di pomodori <i>Monkfish with black olives, lemon and fresh tomato sauce</i>	€ 20,00
<i>Contorni di stagione a richiesta</i> <i>Seasonal vegetables on request</i>	€ 7,00

.....l'Umbria nel piatto....

.....Our Umbria in YOUR plate....

Selezione di salumi pregiati con formaggi di Montecristo composte di frutta e pani alle tre salse <i>Selection of Premium cured Meat and cheeses served with seasonal fruit jam and crostini</i>	€ 15,00
Riso di Asigliano ai porcini e tartufo <i>Rice with porcini mushrooms and truffle</i>	€ 16,00
Filetto di maiale nella rete con alloro, limone e pepe nero su nido di cicorietta <i>Pork fillet with laurel, lemon and black pepper with revised chicory</i>	€ 18,00