

Antipasti / Starters

<i>Antipasto misto grande con cortoccio di fritti (per 2 persone)</i>	€ 15,00
<i>Typical Umbrian's speciality with cold cuts, selection of cheeses and bruschette, variety of fried vegetables</i>	
<i>Antipasto del territorio</i>	€ 9,00
<i>Typical Umbrian's speciality with cold cuts, selection of cheeses and bruschette</i>	
<i>Bruschette miste con tartufo, funghi porcini , pomodorini v</i>	€ 6,50
<i>Slices of toasted bread with chopped tomatoes and fresh basil, truffle, porcini mushrooms</i>	
<i>Tagliere di formaggi con confetture della casa v</i>	€ 9,00
<i>Selection of cheeses served with home made jams</i>	
<i>Bresaola rucola e parmigiano</i>	€ 9,00
<i>Bresaola with rocket and parmesan shave</i>	
<i>Mozzarella in "Carrozza" v</i>	€ 7,00
<i>Fried slices of bread stuffed with mozzarella and truffle</i>	

Pasta ...

<i>Spaghetti alla carbonara</i>	€ 8,00
<i>Spaghetti with eggs, bacon, black pepper, parmesan and pecorino cheese</i>	
<i>Bucatini alla amatriciana</i>	€ 8,00
<i>Chilli pasta with bacon, onion, tomato sauce and pecorino cheese</i>	
<i>Maccheroncini alla norcina</i>	€ 8,00
<i>Maccheroni pasta with crème sauce, truffle and sausage meat</i>	

Le paste fatte in casa / Home-made Pasta ...

<i>Tagliatelle ragù bianco e porcini*</i>	€ 11,00
<i>Tagliatelle pasta with meat sauce and "Porcini" mushrooms</i>	
<i>Tagliatelle di sfoglia grezza al ragù di anatra e nocciole di Giffoni</i>	€ 11,00
<i>Tagliatelle pasta with duck ragout and hazelnuts</i>	
<i>Umbricelli al mattarello cacio pepe e tartufo* v</i>	€ 11,00
<i>Home made pasta with black pepper, cacio cheese and truffle</i>	
<i>Ravioli ricotta e spinaci al tartufo* v</i>	€ 11,00
<i>Ricotta and spinach Ravioli with truffle</i>	
<i>Chicche della nonna crema di gorgonzola basilico e pinoli v</i>	€ 9,00
<i>Gnocchi with blue cheese, basil and pine nuts</i>	
<i>Pappardelle al cinghiale</i>	€ 9,00
<i>Pappardelle pasta with boar meat</i>	

v Vegetarian

* congelato in mancanza di prodotto fresco

Secondi piatti / Main Courses

Alla brace / Char-grilled meat...

Tagliata di vitella al radicchio e balsamico con scaglie di grana <i>Char-grilled rib eye steak beef with radicchio, balsamic vinegar and parmesan shave</i>	€ 20,00
Lombata di manzo <i>Char-grilled rib eye steak</i>	€ 20,00
Agnello scottadito* <i>Char-grilled lamb cutlet</i>	€ 12,00
Spiedo di carni miste <i>Char-grilled variety of meat top round</i>	€ 11,00
Filetto di maiale alla brace in salsa di mirtillo <i>Char-grilled filet pork blueberries sauce</i>	€ 10,00
Tagliata di pollo con salsa gremolada <i>Char-grilled chicken</i>	€ 9,00

Il fritto / Fried ...

Cotoletta alla Milanese <i>Pan fried veal cutlet</i>	€ 9,00
Cotolette di agnello fritte* <i>Pan fried lamb chop</i>	€ 13,00

Espressi in padella / Sautéed ...

Scaloppina di vitella al tartufo* o ai funghi porcini* <i>Veal escalope with truffle or with porcini mushrooms</i>	€ 11,00
Straccetti di vitella con formaggio di capra e rucola <i>Veal escalop with caprino cheese and rocket</i>	€ 11,00

Contorni / Side dish

Verdure di stagione / Seasonal vegetables	€ 4,00
Insalata mista / Mix Salad	€ 3,50
Patate fritte* / French Fries	€ 3,00

**congelato in mancanza di prodotto fresco*

Dessert

Soufflé al cioccolato	€ 5,00
Home-made warm chocolate fondente with a melting chocolate centre	
Tiramisù	€ 5,00
Home-made Tiramisù	
Crème caramel	€ 4,00
Mousse al limone	€ 4,00
Home-made Lemon mousse	
Vin Santo “Dulcis” con Cantucci	€ 5,00