

Antipasti

Antipasto del territorio € 16

Umbrian's speciality with cold cuts, selection of cheeses and bruschetta, egg with truffle

Bruschette miste con tartufo, funghi porcini, pomodorini v € 12

Slices of toasted bread with chopped tomatoes fresh basil, truffle, porcini mushrooms

Tagliere di formaggi locali e nazionali con confetture v € 14

Selection of local and national cheeses served with jams

Mozzarella in "Carrozza" v € 12

Fried slices of bread stuffed with mozzarella and truffle

Primi piatti

Le paste fatte in casa /Home-made Pasta

Umbricelli al mattarello cacio pepe e tartufo v € 16
Homemade pasta with black pepper, cheese and truffle

Chicche della nonna crema di gorgonzola basilico e pinoli v € 14
Gnocchi with blue cheese, basil and pine nuts

La pasta fresca /Fresh Pasta

Mezzi paccheri rigati al ragù bianco di cinta e porcini € 14
Mezzi paccheri pasta with with ragu' and porcini mushrooms

Gnocchi al sagrantino con guanciaie croccante € 14
Gnocchi pasta with Sagrantino sauce and crispy bacon

Tortelli di patate al ragù di chianina € 15
Potatoes tortello pasta with "Chianina" veal meat sauce

Secondi piatti

Tagliata di vitello al rosmarino	€ 20
Char-grilled sliced steak beef with rosemary	
Agnello scottadito*	€ 18
Char-grilled lamb cutlet	
Spiedo di carni miste	€ 16
Char-grilled variety of meat top round	
Filetto di maiale alla brace in salsa di mirtillo	€ 16
Char-grilled filet pork blueberries sauce	
Tagliata di pollo con salsa gremolada	€ 14
Char-grilled chicken with mustard sauce	
Cotolette di agnello fritte*	€ 18
Pan fried lamb chop	
Scaloppina di vitella al tartufo o ai funghi porcini	€ 17
Veal escalope with truffle or with porcini mushrooms	

Contorni

Verdura di stagione	€ 6
Seasonal Vegetable	
Big Verdure miste di stagione	€ 12
Big mix of seasonal vegetables	
Insalata mista	€ 5
Mix Salad	
Patate fritte*	€ 5
French Fries	