



Antipasti

Sedano di Trevi farcito con Salsiccia Nostrana <i>Ragù d'Angus e Pesto di Dragoncello</i>	(2-5-6-7-8)	€ 12,00
Crocchetta di Fregola al Ragù d'Agnello <i>Vellutata di Broccoli, San Marzano sott'Olio e Chips di Carasau</i>	(1-2-5-7-8)	€ 14,00
Sformatino di Porcini <i>Lamella Dorata, Mousse allo Zafferano e Bufala</i>	(2-5)	€ 13,00
Speck d'Anatra al Carpaccio, <i>Scaglie di Buccianera, Gocce di Nero Pregiato e Spinacino</i>	(2-5-7-8)	€ 15,00
Tagliere di Salumi dei Mastri Norcini	(5-8)	€ 18,00
Selezione di Formaggi <i>Mostarda di Frutta e Verdure</i>	(5-8)	€ 16,00



Primi Piatti

Risotto Carnaroli, Crema di Zucca Butternut (4-5-5-8) <i>Polvere di Castagne, Anacardi Tostati e Stracciatella di Bufala</i>	€ 15,00
Trucioli “Carlo Latini” al Ragù di Fagiano (5-6-8) <i>Riduzione d’Uva al Sagrantino di Montefalco</i>	€ 16,00
Agnolotti di Spinaci ripieni di Ricotta e Fichi (1-2-5-8) <i>Crema di Datterino Giallo, Lonzino Croccante e Colatura di Grana 36 mesi</i>	€ 17,00
Spaghetti Senatore Cappelli (1) <i>al Tartufo Nero di Norcia</i>	€ 22,00
Gli Strascinati di Cascia 2.0 (1-2-5) <i>Con Uovo Sifonato, Salsiccia Nostrana e Guanciale Amatriciano</i>	€ 16,00
Zuppetta di Legumi (1-7-8) <i>Con Crostini di Pane Sciapo</i>	€ 10,00



Secondi Piatti

Costata di Manzetta Abruzzese alla Brace (min 700 gr)		€ l'etto 5,50
Filetto di Cinturello in Crosta di Pistacchi <i>Salsa Bernese e Germogli al Peperoncino</i>	(1-2-5-6-8)	€ 19,00
Cubotti di Capriolo affumicati all'Olivio <i>Puntarelle sott'Olio, Maionese di Rapa Rossa e Briciole di Pane Nero al Sesamo</i>	(1-2-5-6-8)	€ 25,00
Selezione di Carni Umbre alla griglia		€ 20,00
Tagliata di Controfiletto d'Agnello <i>Sale Affumicato, Stick di Polenta Fritta, Salsa d'Uva Bianca Glassata al Balsamico</i>	(1-2-8)	€ 25,00
Trancetto di Trota Fario <i>Crema di Pastinaca allo Zenzero, Ciliegini Confit e Riccioli di Crusca Croccanti</i>	(1-2-5-6-8)	€ 18,00

Contorni

Spicchi di Patate Viola, Glassa d'Ibisco e Petali di Fiori	(1-8)	€ 6,00
Insalatina Iceberg		€ 5,00
Cavoletto Nero, Aglio e Olive Taggiasche		€ 6,00
Stufato di Verza Riccia e Patate		€ 6,00
Brunoise di Zucca al Rosmarino e Salvia Croccante		€ 6,00



Dessert

Crostata con Chantilly e Amarene	(1-2-5-8)	€ 6,00
Cheesecake alle Castagne	(1-2-5-8)	€ 6,00
Tortino di Cioccolato Bianco <i>dal Cuore Nero Morbido</i>	(1-2-5-8)	€ 6,00
Cannolo alla Siciliana <i>Ricottina del Pastore Gocce di Cioccolato e Canditi</i>	(1-2-5)	€ 6,00
Bicchiere Tulipano Glassato al Cioccolato <i>Ripieno di Crema al Passion Fruit e Cialda Croccante alla Vaniglia</i>	(1-2-5-8)	€ 6,00
Tagliata di Frutta di Stagione		€ 5,00

Allergeni

- (1) Glutine e derivati
- (2) Uovo
- (3) Pesce
- (4) Arachidi
- (5) Latte
- (6) Frutta a Guscio
- (7) Sedano
- (8) Solfiti