



Antipasti

Sformatino di Broccoletti e Salsiccia Nostrana <i>Colata di Castel Magno e Cialdina allo Zafferano</i>	(1-2-5-8)	€ 13,00
Polpettine Gourmet di Torello <i>Su Ragù d'angus Scaglie di Carasau e Cheddar Fuso</i>	(1-2-5-7-8)	€ 15,00
Involtini di Carne "Salada" <i>Farciti di Ricotta del Pastore, Miele d'acacia, Mandorle Tostate su letto di Scarola, Sale e Pepe</i>	(5-6-8)	€ 14,00
Uovo Pochet Croccante e Morbido <i>Su Battuto di Manzetta Abruzzese, Senape di Digione e Scaglie di Tartufo Nero Pregiato</i>	(1-2-6-8)	€ 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

Fettuccine “home made” di Farro <i>Funghi Porcini, con Lamella Dorata e Polvere essicata</i>	(1-2-8)	€ 17,00
Strascinati alla Carbonara <i>Salsiccia Nostrana, Carbocrema e Bottarga di Uovo Grattugiato</i>	(1-2-5)	€ 16,00
Risotto Carnaroli <i>Polvere di Ortica, Coulis di Taleggio e Guanciaie Croccante</i>	(5-8)	€ 16,00
Spaghettoni Senatore Cappelli <i>al Tartufo Nero di Norcia</i>	(1)	€ 22,00
Paccheri Artigianali al Ragù di Anatra <i>Con Concassè di Pomodoro al Timo e Rosmarino</i>	(1-7-8)	€ 16,00
Vellutata di Roveja della Civita <i>Con Crostini Misti</i>	(1-7-8)	€ 10,00



Secondi Piatti

Costata di Bue Nero (min 800gr) € 6,00 all'etto

Tournedos di Cervo (6-8) € 25,00
Mousse di Patate allo Zenzero, Riduzione di Ribes e Spinacetti Fritti

Lepre alla Cacciatore Umbra (6-7-8) € 22,00
Pinoli Tostati, Capperi Croccanti, Olive Taggiasche e Filetti di Peperoncino

Selezione di Carni Umbre alla griglia € 20,00

Controfiletto d'agnello CBT (1-8) € 25,00
Scaloppato al Brandy, Polenta Bianca Morbida e Julienne di Carciofi Dorati

Trancetto di Trota Salmonata in Panure (2-3) € 18,00
Maionese d'asparagi Selvatici e Petali di Katsuobushu

Contorni

Bastoncini di Patate Arrosto con Sale Aromatico (1) € 5,00

Mix di Bietoline Gialle e Rosse al Peperoncino € 6,00

Fagioli di Risina in Umido alla Casciana (7-8) € 6,00

Insalatina di Misticanza con Semi di Sesamo (6) € 5,00

Turbante di Fagiolini con Guancia e Caciotta (1) € 6,00

Dessert

Sformatini di Pastierine di Grano <i>Crema allo Zabaione e Canditi Misti</i>	(1-2-5-8)	€ 6,00
Savarin Mignon al Rhum <i>Chantilly e Meringhetta al Cacao</i>	(1-2-5-8)	€ 6,00
Dolcetti di Cocco <i>Yogurt Greco e Miele, Ricoperti di Cioccolato Fondente e Codette Colorate</i>	(1-5)	€ 6,00
Cheesecake con Riduzione di Lampone <i>Pralinato alla Nocciola e Sfoglia Crunch</i>	(1-5-8)	€ 6,00
Bignè con Crema allo Zafferano <i>Panna e Nutella</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