



## *Antipasti*

Selezione di Formaggi <i>Con Mostarda di Frutta e Verdura</i>	(5-8)	€ 16,00
Tagliere di Salumi <i>Dei Maestri Norcini</i>	(5-8)	€ 18,00
Ricotta del Pastore <i>Con Lime e Basilico su crema di carota viola e julienne di carciofi fritti</i>	(5)	€ 14,00
Prosciutto d'oca al carpaccio <i>Con Rucola Croccante, petali di grana padano e datterini canditi</i>	(5)	€ 16,00
Sformatino di Asparagi Selvatici <i>Su vellutata di bufala allo zafferano, granella di nocciola e le sue punte al gratin</i>	(2-5-6)	€ 15,00
Polentina Morbida e Croccante <i>In due consistenze al ragu' di cinghiale</i>	(7-8)	€ 14,00



## *Primi Piatti*

Zuppa di Cicerchia e Patate <i>Con crostini al timo</i>	(1-7)	€ 10,00
Spaghetti Senatore Cappelli <i>Tartufo Nero di Norcia</i>	(1)	€ 22,00
Tagliolini di Roveja <i>Con crema di fave, guanciaie croccante e fonduta di Ravaggiolo</i>	(1-2-5)	€ 16,00
Mezze maniche d'Amatrice <i>Ragu' di muflone sablè al rosmarino e Grana Padano</i>	(1-5-7-8)	€ 17,00
Strascinati <i>Con carbocrema, salsiccia e grattugiata di tuorlo confit</i>	(1-2-5-8)	€ 16,00
Risotto Acquerello <i>Mantecato con pesto di friarielli, spuma di burro salato al Cantabrico, taralli al peperoncino e rondelle di salsiccia rosti'</i>	(1-5-8)	€ 15,00



## ***Secondi Piatti***

Costata di Scottish delle Highlands <i>accompagnata con verdure di stagione</i>		€ 7,00 all'etto
Selezione di Carni Umbre alla Griglia		€ 22,00
Trancetto di Trota Salmonata Scottata <i>Con cialdina al nero, scalogno agrodolce e purea di rabarbaro</i>	(1-3-8)	€ 18,00
Bombette di Agnello rosticciate al forno <i>dal cuore cremoso su vellutata di mammole, salsa tzaziki, lardo fuso e sfogliette di carasau</i>	(1-2-5-8)	€ 22,00
Salmì di camoscio al Nebbiolo <i>Con pane misto croccante e germoglietti piccanti</i>	(1-6-7-8)	€ 25,00
Petto di quaglia CBT in retina <i>Rifinita in padella con mousse di patate all'arancia, crumble al cacao e petali di fiori</i>	(1-5)	€ 25,00

## **Contorni**

Insalatina di Songino e Mandorle	(6)	€ 5,00
Patate di Leonessa Cacio e Pepe	(5)	€ 5,00
Scarola con aglio, olive, pinoli e acciughe	(3-6-8)	€ 6,00
Spadellata di fave e guanciaie	(8)	€ 5,00
Lenticchia di Castelluccio in salsa piccantina e briciole di salsiccia casereccia	(7-8)	€ 7,00



## *Dessert*

Tartufo al cioccolato e granella di nocciola	(2-5-6)	€ 6,00
Ecler con crema pasticcera <i>al profumo di rose e amarene</i>	(1-2-5-8)	€ 6,00
Tiramisu' al torrone	(1-2-5-6-8)	€ 6,00
Pastiera napoletana tradizionale	(1-2-5-8)	€ 6,00
Cheesecake di cioccolato, frutti di bosco e caramello	(1-2-5-8)	€ 6,00
Tagliata di Frutta		€ 5,00

### Allergeni

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