

Antipasti
Appetizers

Degustazione di salumi e formaggi tipici, mostarda di zucca al cardamomo, giardiniera e torta al testo (1-7-9-10-12)
Selection of local cured meats and cheeses, served with pumpkin and cardamom mustard, pickled vegetables and traditional umbrian flatbread(1-7-9-10-12)
€ 16

Hummus di lenticchie con cavolo cappuccio arrosto, mandorle e uvetta (8, 11)
Lentil hummus with roasted cabbage, almonds and raisins (8, 11)
€ 15

Carciofo ripieno alla mediterranea, pecorino, prezzemolo, capperi e alici del cantabrico (4-7)
Mediterranean-style stuffed Artichoke with pecorino cheese, parsley, capers and cantabrian anchovies (4-7)
€ 17

Crocchette di patate, baccalà e pomodori secchi, mayo alle olive di riviera e cipolla agrodolce (1-3-4-12)
Potato, Cod and sun-dried tomato croquettes served with riviera olive mayonnaise and sweet-and-sour onions -3-4-12)
€ 16

Tartare di carne di bufala marinata al mirtillo, formaggino al limone, noci e sedano in osmosi (7-8-9)
Buffalo beef tartare marinated with blueberries, served with lemon cream cheese, walnuts and osmotic celery (7-8-9)
€ 17

Primi
First Courses

Pappardella al rosmarino, ragù bianco, porcini e parmigiano (1-3-7-9-12)
Rosemary Pappardelle with white ragù, porcini mushrooms and Parmesan cheese (1-3-7-9-12)
€ 17

Orzo dei colli umbri mantecato alla zucca arrosto, pecorino di grotta, lardo e castagne (1-7)
Umbrian hill pearl barley "Risotto" creamed with roasted pumpkin, aged cave pecorino, lardo and chestnuts (1-7)
€ 16

Cappellaccio ripieno di ricotta affumicata, crema di rapa rosse, cime di rapa arrosto e polvere di agrumi (1-3-7-12)
Smoked ricotta-filled "Cappellacci" with beetroot cream, roasted turnip greens and citrus powder (1-3-7-12)
€ 19

Calamarata "extra lusso la molisana"con polpo e cipolla di Cannara brasata,
pomodorino confit e salsa al prezzemolo (1-9-12-14)
Calamarata "Extra Lusso La Molisana" with octopus, braised "Cannara" onions, confit cherry tomatoes and parsley sauce (1-9-12-14)
€ 18

Vellutata di cavolfiore allo zafferano, caprino alle erbe e granola salata (7-8-11)
Saffron cauliflower velouté with herb goat cheese and savoury granola (7-8-11)
€ 14

Zuppa di fagioli cannellini, cozze e quadrucci alla carota nera (1-3-9-14)
Cannellini bean soup with mussels and black carrot "quadrucci" pasta (1-3-9-14)
€ 15



Secondi
Main Courses

Lombatina di maiale “duroc” c.b.t. , sedano rapa, mele e riduzione di vino rosso (7-9-12)
Duroc Pork Loin, cooked sous vide with celeriac, apples and red wine reduction (7-9-12)
€ 23

Petto di faraona glassata all’arancia, verza ripassata e castagne (7-9-12)
Orange-glazed guinea fowl breast with sautéed savoy cabbage and chestnuts (7-9-12)
€ 25

Filetto di bufala, topinambur, verdure al burro e salsa al pepe verde (7-9-12)
Buffalo beef fillet with Jerusalem artichoke, buttered vegetables and green peppercorn sauce (7-9-12)
€ 27

Trancio di ombrina, il suo brodetto con cozze, patata fondente e indivia (4-12-14)
Croaker fillet served with its own fish broth, mussels, fondant potato and endive (4-12-14)
€ 27

Vitello arrosto, cavolo cappuccio rosso brasato al Sagrantino, cipolle bianche all’agro e nocciole (8-9-12)
Roast Veal with red cabbage braised in Sagrantino wine, sweet-and-sour white onions and hazelnuts (8-9-12)
€ 27

Dolci
Desserts

Crème brûlée alla lavanda con spuma al Vin Santo (1-3-7-12)
Lavender crème brûlée with Vin Santo foam (1-3-7-12)
€ 9

Cioccolato, arancia e cardamomo (1-3-7)
Chocolate, Orange and Cardamom (1-3-7)
€ 10

Pera cotta alla cannella, ribes, anacardi e spuma al vino cotto (8-12)
Cinnamon-Poached Pear with redcurrants, cashew nuts and cooked-wine foam (8-12)
€ 9

Semifreddo al mango, cocco, ananas in osmosi e bisquit al lime (3-7)
Mango Semifreddo with coconut, osmotically infused pineapple and lime biscuit (3-7)
€ 9

Orari Ristorante: 19.00 / 21.30 (ultima prenotazione)