

ANTIPASTI - APPETIZER

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI, MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE, GIARDINIERA E TORTA AL TESTO 17 (1-7-9-12)

TASTING OF CURED MEATS AND CHEESES, RED ONION MUSTARD, PICKLED VEGETABLES AND TORTA AL TESTO

PANZANELLA DEL GIOTTO, ORTO, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO 15 (1-4-7-12)
"GIOTTO'S" PANZANELLA WITH GARDEN VEGETABLES, BURRATA STRACCIATELLA AND CANTABRIAN ANCHOVIES

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI, GAMBERI CONFIT E CAROTE MARINATE 18 (2-6-11)
CANNELLINI BEAN HUMMUS, CONFIT PRAWNS AND MARINATED CARROTS

GAZPACHO DI POMODORI E FRAGOLE, QUINOA INSALATINA ESTIVA E CIPOLLE DI CANNARA 14 (12)
TOMATO AND STRAWBERRYS GAZPACHO, SUMMER QUINOA SALAD AND CANNARA ONIONS

MAGATELLO DI VITELLO AL PUNTO ROSA, FORMAGGIO AL LIMONE, POMODORO ARROSTO, CRUMBLE ALLA MAGGIORANA 17 (1-7)
PINK VEAL MAGATELLO, LEMON CHEESE, ROASTED TOMATO AND MARJORAM CRUMBLE

PRIMI - FIRST COURSES

ZUPPA DI PATATE E SEDANO CON CAVATELLI FATTI IN CASA E POMODORINI ALLA VANIGLIA 16 (1-9)
POTATO AND CELERY SOUP WITH HOMEMADE CAVATELLI AND VANILLA CHERRY TOMATOES

ORZO DEI COLLI UMBRI, MANTECATO AL PESTO DI CICORIA E SCAROLA, FRAGOLE E ACETO BALSAMICO 16
PEARLED BARLEY FROM THE UMBRIAN HILLS CREAMED WITH CHICORY AND ESCAROLE PESTO, STRAWBERRIES AND BALSAMIC VINEGAR (1-7-12)

GNOCCHI DI RICOTTA E RAPA ROSSA, RAGÙ BIANCO, PORCINI E PARMIGIANO 18 (1-3-7-12)
RICOTTA AND BEETROOT GNOCCHI WITH WHITE RAGÙ, PORCINI MUSHROOMS AND PARMESAN

PENNE "EXTRA LUSSO LA MOLISANA" ALL'ARRABBIATA DI ALICI, PEPERONCINI FERMENTATI E PREZZEMOLO 17 (1-4-12)
"EXTRA LUSSO LA MOLISANA" PENNE WITH ANCHOVIES "ARRABBIATA", FERMENTED CHILI PEPPERS AND PARSLEY

SPAGHETTO ALLA CHITARRA FATTO IN CASA, POMODORO, GUANCIALE, MAGGIORANA E PECORINO 18 (1-3-7)
HOMEMADE SPAGHETTO ALLA CHITARRA WITH TOMATO, GUANCIALE, MARJORAM AND PECORINO CHEESE

SECONDI - MAIN COURSES

VITELLO, BBQ FATTO IN CASA, RADICCHIO E CHIPS DI PATATE DOLCI 26 (1-6-9-10-12)
VEAL, HOMEMADE BBQ SAUCE, RADICCHIO AND SWEET POTATO CHIPS

PETTO DI ANATRA, SEDANO RAPA, VERDURE AL BURRO E CHUTNEY DI FRUTTI DI BOSCO 26 (7-9-10-12)
DUCK BREAST, CELERIAC, BUTTERED VEGETABLES AND WILD BERRY CHUTNEY

FILETTO DI MAIALE SPEZIATO C.B.T., ZUPPA DI FUNGHI, LARDO E INDIVIA 23 (9-12)
SPICED SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN, MUSHROOMS SOUP, LARD AND ENDIVE

TONNO SCOTTATO, MORBIDO DI CAROTE, CIPOLLA ROSSA AGODOLCE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO AI LAMPONI 27 (4-12)
SEARED TUNA, CARROT PURÉE, SWEET-AND-SOUR RED ONION AND RASPBERRY RED WINE REDUCTION

COSTOLETTA DI AGNELLO CONFIT ALLA MENTA, PURÈ DI MELANZANA AFFUMICATA E PATATE SABBIAIE 26
MINT CONFIT LAMB CHOP, SMOKED EGGPLANT PURÉE AND HERBED ROASTED POTATOES (1-9-12)

MENU' DEGUSTAZIONE

RADICI & TERRITORIO

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI, MOSTARDA DI CIPOLLE, GIARDINIERA E TORTA AL TESTO
TASTING OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES, ONION MUSTARD, PICKLED VEGETABLES AND TORTA AL TESTO

SPAGHETTO ALLA CHIARRA FATTO IN CASA, POMODORO, GUANCIALE, MAGGIORANA E PECORINO
HOMEMADE SPAGHETTO ALLA CHITARRA WITH TOMATO, CURED PORK CHEEK, MARJORAM AND PECORINO CHEESE

CREME BRULEE ALLA LAVANDA DI ASSISI E SPUMA AL VIN SANTO
LAVENDER CRÈME BRÛLÉE FROM ASSISI WITH VIN SANTO FOAM

EURO 40

BEVANDE ESCLUSE

TRADIZIONE & INNOVAZIONE

PANZANELLA DEL GIOTTO, ORTO, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO
GIOTTO'S PANZANELLA WITH GARDEN VEGETABLES, BURRATA STRACCIATELLA AND CANTABRIAN ANCHOVIES

ORZO DEI COLLI UMBRI MANTECATO AL PESTO DI CICORIA E SCAROLA, FRAGOLE E ACETO BALSAMICO
PEARLED BARLEY FROM THE UMBRIAN HILLS, CREAMED WITH CHICORY AND ESCAROLE PESTO, STRAWBERRIES, AND BALSAMIC VINEGAR

FILETTO DI MAIALE SPEZIATO C.B.T., ZUPPA DI FUNGHI, LARDO E INDIVIA
SPICED PORK FILLET COOKED AT LOW TEMPERATURE, MUSHROOM SOUP, LARD AND ENDIVE

SEMIFREDDO AL MANGO, CRUMBLE ALLO ZENZERO, ANACARDI E LEMON CURD
MANGO SEMIFREDDO, GINGER CRUMBLE, CASHEWS AND LEMON CURD

EURO 52

BEVANDE ESCLUSE

ARMONIE DI MARE

HUMMUS DI FAGIOLI, CANNELLINI, GAMBERI CONFIT E CAROTE MARINATE
BEAN HUMMUS, CANNELLINI BEANS, CONFIT PRAWNS AND MARINATED CARROTS

PENNE "EXTRA LUSSO LA MOLISANA" ALL'ARRABBIATA DI ALICI, PEPERONCINI FERMENTATI E PREZZEMOLO
"EXTRA LUSSO LA MOLISANA" PENNE WITH ANCHOVY ARRABBIATA, FERMENTED CHILI PEPPERS AND PARSLEY

TONNO SCOTTATO, MORBIDO DI CAROTE, CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE E RIDUZIONE DI VINO ROSSO AI LAMPONI
SEARED TUNA, CARROT PURÉE, SWEET AND SOUR RED ONION AND RASPBERRY RED WINE REDUCTION

CIOCCOLATO E LAMPONI
CHOCOLATE AND RASPBERRIES

EURO 59

BEVANDE ESCLUSE

DOLCI - DESSERT

CREME BRÛLÉE ALLA LAVANDA DI
ASSISI CON SPUMA AL VIN SANTO 9
LAVENDER CRÈME BRÛLÉE FROM
ASSISI WITH VIN SANTO FOAM.

(1-3-7-12)

In abbinamento Dulcis, Lungarotti 6

SEMIFREDDO AL MANGO, CRUMBLE ALLO
ZENZERO, ANACARDI E LEMON CURD IO
MANGO SEMIFREDDO, GINGER CRUMBLE,
CASHEWS, AND LEMON CURD CHOCOLATE

(1-3-7-8)

In abbinamento Moscato d'Asti, Tenuta il Falchetto 7

CIOCCOLATO E LAMPONI II
CHOCOLATE AND RASPBERRIES

(3-7)

In abbinamento Kabir, Donnafugata 9

MINI PAVLOVA, CREMA AL FORMAGGIO,
MELONE, PASSIO FRUIT E ANANS II
MINI PAVLOVA, CREAM CHEESE, MELON,
PASSION FRUIT, AND PINEAPPLE

(1-3-7)

In abbinamento Recioto della Valpolicennta, Bertani 8