



ANTIPASTI
Hors d'oeuvre

Frittata al tartufo <i>Omelette with black truffle</i>	€	10,00
Bruschette miste: con olio, al pomodoro, e con tartufo nero <i>Mixed bruschette: extra virgin olive oil, tomato and black truffle</i>	€	8,00
Farro perlato con tartufo <i>Spelt with black truffle</i>	€	10,00
Assortimento di salumi e formaggi <i>Selection of typical cold cuts and cheeses</i>	€	10,00
Insalata d'orzo perlato con rucola e pomodori <i>Pearl barley salad with rocket and tomatoes</i>	€	7,00
Rosa di capocollo umbro con quenelle di ricotta e tartufo <i>Rose of loin with quenelle of ricotta cheese and black truffle</i>	€	10,00

PRIMI PIATTI
First course

Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€	9,50
Strangozzi al tartufo <i>Typical long pasta with season black truffle</i>	€	15,00
Cappelletti fatti in casa al tartufo <i>Homemade tortellini with black truffle</i>	€	17,00
Strangozzi con asparagi <i>Typical long pasta with tomato sauce, garlic, parsley and asparagus</i>	€	13,00
Ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>Ravioli with ricotta cheese and spinach served with butter and sage</i>	€	13,00
Strangozzi alla spoletina <i>Typical long pasta with tomato sauce, garlic, parsley and red chilli pepper</i>	€	10,00
Tagliatelle con fave e salsiccia profumate al Cognac <i>Noodles with broad beans and sausage and Cognac</i>	€	12,00
Penne trifilate al bronzo alla norcina <i>Penne with pork sausage and cream</i>	€	12,00
Coperto e servizio a persona <i>Cover and service charge per person</i>	€	3,00



SECONDI PIATTI

Second course

Filetto di maiale al sagrantino e bacche di ginepro <i>Pork fillet with "Sagrantino" wine and juniper</i>	€	14,00
Scottadito d'agnello al rosmarino <i>Grilled lamb chop with rosemary</i>	€	13,00
Salsicce di maiale cotte alla griglia <i>Grilled pork sausages</i>	€	10,00
Suprema di pollo farcita con tartufo e salsa al Marsala <i>Chicken breast with black truffle and Marsala sauce</i>	€	12,00
Tagliata di vitellone alla griglia con salsa all'aceto balsamico <i>Grilled beef sirloin with balsamic vinegar sauce</i>	€	16,00
Tagliata di vitellone alla griglia con erbe aromatiche <i>Grilled beef sirloin with herbs</i>	€	15,00

FORMAGGI

Cheeses

Assortimento di formaggi con miele e confetture <i>Selection of cheese with honey and jam</i>	€	9,00
Pecorino fuso con miele e noci <i>Melted pecorino cheese with honey and nuts</i>	€	9,00
Tutti i piatti possono essere profumati con tartufo di Norcia <i>All courses can be perfumed with Norcia black truffle</i>	€	6,00



CONTORNI
Vegetables

Tortino di patate all'aglio e rosmarino <i>Potatoes patty-cake with garlic and rosemary</i>	€	4,00
Cicoria ripassata in padella con aglio e peperoncino <i>Green chicory with garlic and chilli pepper</i>	€	4,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€	4,50
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€	4,00

DOLCI
Dessert

Semifreddo di fragole con gelato alla crema <i>Strawberry pie with ice cream</i>	€	7,00
Semifreddo al cioccolato bianco <i>Cold dessert with white chocolate</i>	€	7,00
Tozzeti fatti in casa alle mandorle e vino dolce <i>Homemade almond biscuits served with sweet wine</i>	€	8,00
Coppia di creme brulée <i>Couple of creme brulèe</i>	€	8,00
Zuppa Inglese	€	7,00