

Antipasti

Hors d'oeuvre

Insalata di farro con rucola e pomodori € 7,00

Farro salad with cherry tomatoes and arugola

*** Frittata al tartufo** € 10,00

** Black truffle Omelette*

*** Bruschette miste** € 8,00

** Mixed bruschette*

**Assortimento di salumi
e formaggi** € 10,00

Selection of cold cuts and cheeses

*** Orzo perlato al tartufo** € 9,00

** Pearl barley with black truffle*

Coperto e servizio a persona € 3,00

07/11/11

Service cover and service charge per person

*** Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati**

*** Frozen products may be used if fresh ones are not available**

Primi piatti
First courses

Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€ 9,50
* Strangozzi al tartufo <i>* Traditional long pasta with black truffle</i>	€ 15,00
Penne trafileate al bronzo alla norcina <i>Penne with pork sausage and cream</i>	€ 12,00
* Ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>* Homemade Ravioli of ricotta and spinach with butter and sage souce</i>	€ 13,00
Spaghetti integrali con guanciaie e maggiorana <i>Wholewheat spaghetti with bacon and marjoram</i>	€ 11,00
Strangozzi alla Spoletina <i>Traditional long pasta with tomato sauce, garlic, parsley and red chilli pepper</i>	€ 10,00
* Cappelletti fatti in casa al tartufo <i>* Homemade Cappelletti with black truffle</i>	€ 17,00

Secondi piatti *Second courses*

*** Filetto di maiale al tartufo** € 16,00

** Pork fillet with truffle*

Scottadito d'agnello al rosmarino € 13,00

Grilled lamb chop with rosemary

Salsicce di maiale alla griglia € 10,00

Grilled pork sausages

**Filetto di maiale al Sagrantino
e bacche di ginepro** € 14,00

*Pork fillet with Sagrantino wine
and juniper*

Petto di pollo alle mandorle e Marsala € 11,00

Chicken breast with almonds and Marsala sauce

**Tagliata di vitellone alla griglia
con erbe aromatiche** € 15,00

Grilled beef Tagliata with herbs

*** Tutti i piatti possono essere
profumati con tartufo di Norcia** € 6,00

** All courses can be perfumed with
Norcia black truffle*

** Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati*

** Frozen products may be used if fresh ones are not available*

Formaggi **Cheese**

Assortimento di formaggi con miele e confetture	€ 9,00
<i>Selection of cheeses with honey and jam</i>	
Pecorino fuso con miele e noci	€ 9,00
<i>Melted pecorino cheese with honey and walnuts</i>	
* Pecorino al forno con tartufo	€ 12,00
<i>* Melted pecorino cheese with black truffle</i>	

Contorni **Vegetables**

Tortino di patate all'aglio e rosmarino	€ 4,50
<i>Potatoes patty-cake with garlic and rosemary</i>	
Insalata mista	€ 4,50
<i>Mixed salad</i>	
Cicoria saltata al peperoncino	€ 4,50
<i>Green chicory with red chilli pepper</i>	

* Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati

* Frozen products may be used if fresh ones are not available

Dolci ***Dessert***

**Semifreddo all'amaretto con crema
al cacao e rum** € 8,00
Amaretto semifreddo with cocoa cream and rum

Tozzetti alle mandorle e vino dolce € 8,00
*Homemade almond cookies served with
sweet wine*

Coppia di creme brulée € 8,00
Creme brulée

**Tentazione calda al cioccolato,
con crema inglese al Grand Marnier** € 8,00
*Hot chocolate pudding, served with custard
perfumed with Grand Marnier*

Gelato misto € 5,00
Mixed ice-cream

* Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati

* Frozen products may be used if fresh ones are not available