

Antipasti **Hors d'oeuvre**

*** Orzo perlato al tartufo** € **10,00**
** Pearl barley with black truffle*

*** Bruschette miste** € **8,00**
** Mixed bruschette*

*** Degustando il tartufo umbro**
Orzo, bruschetta e uova strappazzate € **13,00**
** Tasting truffles from Umbria*
Pearl barley, bruschetta and scrambled eggs

**Assortimento di salumi
e formaggi** € **10,00**
Selection of cold cuts and cheese

*** Frittata al tartufo** € **11,00**
** Omelette with black truffle*

19/11/2014 **Coperto e servizio a persona € 3,00**
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 | € | 9,50 |
| <i>Soup of the day</i> | | |
| * Strangozzi al tartufo | € | 15,00 |
| <i>* Traditional long pasta with black truffle</i> | | |
| * Ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci con burro e salvia | € | 14,00 |
| <i>* Homemade Ravioli of ricotta and spinach with butter and sage souce</i> | | |
| Trucioli al rancetto | € | 11,00 |
| <i>Trucioli with tomato sauce and bacon</i> | | |
| Strangozzi alla spoletina | € | 12,00 |
| <i>Traditional long pasta with tomato sauce, garlic, parsley and red chilli pepper</i> | | |
| Penne stracinate | € | 13,00 |
| <i>Penne with pork sausages, and eggs</i> | | |
| Spaghetti alla chitarra con guanciale e maggiorana | € | 10,00 |
| <i>Spaghetti chitarra with bacon and marjoram</i> | | |
| * Cappelletti fatti in casa al tartufo | € | 17,00 |
| <i>* Homemade Cappelletti with cream and black truffle</i> | | |
| Spaghetti pecorino e pepe | € | 11,00 |
| <i>Spaghetti with pecorino cheese and black pepper</i> | | |

Secondi piatti

Second courses

Scottadito d'agnello al rosmarino € 13,50
Grilled lamb chop with rosemary

**Filetto di maiale al Sagrantino
e bacche di ginepro** € 14,00
*Pork fillet with Sagrantino wine
and juniper berries*

**Petto di pollo alle mandorle
e vino Marsala** € 12,50
Chicken breast with almonds and Marsala wine

Baccalà con uvetta e prugne € 13,00
Cod with raisins and prunes

***Uova con mozzarella, pomodoro,
tartufo e crostini di pane** € 13,50
*Eggs with mozzarella cheese, tomato,
black truffle and croutons*

Lombata di vitello alla griglia € 14,00
Grilled veal steak

**Braciola di maiale al vino rosso
e scaglie di pecorino** € 13,00
Pork chop with red wine and pecorino cheese

*** 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 cheese with honey and jam</i> | | |
| Pecorino fuso con miele e noci | € | 11,00 |
| <i>Melted pecorino cheese with honey and walnuts</i> | | |
| * Pecorino al forno con tartufo | € | 13,00 |
| <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 con peperoncino | € | 4,50 |
| <i>Green chicory with red chilli pepper</i> | | |
| Broccoli con alici, aglio e peperoncino | € | 5,00 |
| <i>Broccoli with anchovies, garlic and chilli pepper</i> | | |

* Alcuni ingredienti se fuori stagione potrebbero essere surgelati

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

Dolci **Dessert**

**Tentazione calda al cioccolato,
con crema inglese al Grand Marnier** € 9,00

*Hot chocolate pudding, served with custard
perfumed with Grand Marnier*

Tozzetti alle mandorle e vino dolce € 8,00

*Homemade almond cookies served with
sweet wine*

Coppia di creme brulée € 9,00

Creme brulée

*** Semifreddo al fondente, mandorle
e rum, con fragole al Maraschino** € 8,00

** Plain chocolate, almonds and rum semifreddo,
with strawberries and Maraschino liqueur*

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