

Ristorante "Le Zuppiere "

Antipasti – Hors d'oeuvre

<i>Uovo al forno con crema al parmigiano e tartufo</i> Baked egg with parmesan cream and truffle	€ 9,00
<i>Rosa di capocollo con ricotta di mucca al tartufo e cialda croccante</i> Capocollo with ricotta cheese, truffle and crunchy waffle	€ 11,00
<i>Crostino con crema di fave, prosciutto, scaglie di pecorino e miele</i> Crouton with broad bean cream, ham, pecorino cheese and honey	€ 8,00
<i>Panzanella umbra con pane croccante</i> Umbrian panzanella with crispy bread	€ 7,00

Primi piatti – First courses

<i>Zuppa del giorno</i> Soup of the day	€ 9,00
<i>Chitarrini con guanciale, maggiorana e cicoria</i> Spaghetti with bacon, marjoram and green chicory cream	€ 11,00
<i>Umbricelli al tartufo</i> Umbricelli with black truffle	€ 15,00
<i>Taglierini tiepidi con maionese di ciliegini, ricotta e basilico</i> Warm taglierini with cherry tomatoes, ricotta cheese and basil	€ 12,00

Secondi piatti – Second courses

<i>Tagliata di pollo con riduzione di birra scura e tartufo</i> Sliced chicken breast with a reduction of dark beer and truffle	€ 13,00
<i>Tagliata di controfiletto di manzo con olio al timo ed insalatina di funghi</i> Beef sirloin tagliata with thyme oil and mushroom salad	€ 16,00
<i>Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con ristretto di Sagrantino e ginepro</i> Pork fillet cooked at low temperature with Sagrantino and juniper sauce	€ 14,00
<i>Scottadito d'agnello grigliato con il suo fondo e giardiniera di verdure fatta in casa</i> Grilled lamb steak with its sauce and homemade vegetables pickle	€ 15,00

Formaggi – Cheeses

<i>Selezione di 4 formaggi del caseificio Bartolomei con miele e confetture</i> Selection of 4 cheeses from Bartolomei dairy with honey and jams	€ 10,00
<i>Pecorino al forno con miele, noci e rosmarino</i> Melted pecorino cheese with honey, walnuts and rosemary	€ 8,00

Contorni – Vegetables

<i>Patata al cartoccio con olio aromatizzato al rosmarino e pepe macinato</i> Baked potato with rosemary flavored oil and ground pepper	€ 4,00
<i>Sformato di spinaci e parmigiano</i> Spinach and Parmesan flan	€ 5,00
<i>Pomodori arrosto</i> Roast tomatoes	€ 4,00
<i>Misticanza</i> Mixed fresh salad	€ 4,50

Dolci – Desserts

<i>Tozzetti alle mandorle con Sagrantino Passito</i> Almonds cookies with Sagrantino sweet wine	€ 7,00
<i>Crescionda spoletina con crema all'arancia</i> Chocolate cake with orange custard	€ 7,00
<i>Zuppa di fragole con ricotta mantecata al limone</i> Strawberries soup with ricotta cheese and lemon	€ 7,00
<i>Semifreddo mele e uvetta con biscotto alle noci e ristretto di Sagrantino</i> Apple and raisin semifreddo with walnut biscuit and Sagrantino	€ 8,00
<i>Coppia di creme brulèe alle nocciole e caffè</i> Pair of hazelnut and coffee creme brulèe	€ 6,00