

## Antipasti / STARTERS

<b>CALAMARETTI SPILLO</b> <sup>1,4,7,14</sup> ❖	€ 12
calamaretti neri alla diavola, crema di patata ,bottarga di tonno <i>Black baby squid alla Diavola, Jerusalem artichoke, roe Caviar</i>	
<b>POLPO</b>	€ 13
Fogliette di polpo arrosto,torrone di ceci,sale molokai,cocco e lime <i>Rostel Octopus, torrone of beans,saltmolokai,cocco and lime</i>	
<b>TAGLIERE</b> <sup>1,2,3</sup> , Misto di salumi, formaggi , bruschetta, torta al testo	€ 16
<i>Selection of Umbrian Cold Cuts and Cheese with "Bruschetta"</i>	
<b>POLENTA GRATINATA</b> <sup>1,3,11</sup>	€ 12
❖ Polenta gratinata con taleggio, insalatina di radicchio, sauté di funghi, scaglie di ricotta di pecora salata al tartufo <i>gratinated Polenta with taleggio cheese, radicchio salad, sautéed mushrooms, flakes of ricotta di pecora with truffle</i>	
✓ <b>SUFFLE' DI PECORINO</b> <sup>1,3,11</sup>	€ 12
suffle' di pecorino di Norcia,nuvola di ricotta ,confettura di pere e tartufo nero <i>Pecorino di Norcia soufflé' with pear and truffle cream</i>	
<b>CARAMELLA SOFFIATA AL FORNO</b> <sup>1,3,7</sup> ❖	€ 12
bon bon di pasta sfoglia alla caciottina locale soffiata al forno in fonduta di tartufo nero <i>Pie with Fondue of Black Truffle Sauce and Reggiano Cheese</i>	
<b>LUMACHE DI TERRA</b>	€ 12
Lumache aglio olio ,peperoncino con pomodorini finocchio e mentuccia <i>Snail garlic oil and chili,tomato,fennel and mint</i>	

### IL LUSSO DELLA SEMPLICITA'

"La nostra è una cucina italiana e contemporanea con uno sguardo al passato e uno al futuro. Recuperiamo quei profumi e sapori della nostra tradizione, partendo da una base solida, quella dei territori italiani e con un gesto contemporaneo, creativo, li riportiamo nell'attualità

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



## Primi e Zuppe /FIRST COURSES AND SOUPS

<b>PACCHERO</b> <sup>1,9,12,7</sup>	€ 15
Pacchero con mousse di Baccala' e gamberoni <i>Packaging cream of cod fish and prawns</i>	
<b>GNOCCHI FATTI A MANO</b> <sup>1,3,7,12</sup>	€ 14
ragù d'oca, <i>Homemade Gnocchi of Potatoes with Duck Ragout</i>	
<b>OMAGGIO AL MAESTRO (Gualtiero Marchesi)</b> <sup>1,3,7,12</sup>	€ 14
Raviolo di lasagna aperto, carbonara di fave, parmigiano, burro di malga <i>Open Lasagna, with beans and pecorino, truffle egg, alpine butter</i>	
<b>PAPPARDELLE AL MATTARELLO</b> <sup>1,3,7,8,12</sup>	€ 14
sugo di cinghiale. <i>Pappardelle with wild Boar Sauce</i>	
<b>RISOTTO CARNAROLI RISERVA</b> <sup>1,3,7,8,12</sup> ❖	€ 16
riso mantecato all'acqua di pecorino, limone candito tartufo nero. <i>Risotto with truffels, bitto cheese lime</i>	
<b>ZUPPA D'ORZO DI MONTELEONE</b> <sup>1,3</sup> ❖	€ 13
Orzo perlato con giardinetto di verdure e ricottina alla cenere <i>Pearl barley with vegetable garden and ricotta cheese</i>	

### IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ

"La cucina deve essere, al di là di mode e tendenze, deve guardare al mondo e al tempo stesso al nostro territorio, con accenti di modernità e alla mediterraneità, deve porre forte attenzione alle materie prime di assoluta qualità, alla stagionalità dei prodotti, valorizzando quelli locali

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



## Secondi / TRADITIONAL MAIN COURSES

<b>BACCALA'</b> <small>9,12,8,6,11</small>	€ 18
Baccalà tradizionale con sedano, pomodorini, mou di prugne con pinoli uvetta <i>Traditional cod fish with celery, cherry tomatoes, plum mou with raisin pine nuts</i>	
<b>FILETTO DI SAN PIETRO ALLA PUTTANESCA</b> <small>9,12,8,7,1</small>	€ 18
Filetto di San Pietro, pomodorino del Piennolo, olive Taggiasche <i>Saint Peter cherry tomato and olives</i>	
<b>OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	€ 18
Veal ossobuchi alla Milanese	
<b>FILETTO ROSSINI</b>	€ 24
Filetto di Manzo cotto a bassa temperatura, riduzione di marsala, foie-gras e tartufo <i>Beef fillet cooked at low temperature, reduction of marsala foie-gras truffle</i>	
<b>CAPPELLO DEL PRETE</b>	€ 18
Manzo cotto a bassa temperatura in riduzione di Sagrantino e purè di patate <i>at low temperature, reduction of marsala foie-gras truffle</i>	
<b>BOCCONCINI DI AGNELLO DI COLFIORITO</b> <small>9,12,8,7,1</small>	€ 18
Agnello con giudia di carciofi e polenta grigliata <i>Lamb chops, artichoke junges and grilled polenta</i>	

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorno di stagione incluso nel prezzo.  
*All the second courses are accompanied by seasonal contour included in the price.*

### **IL LUSSO DELLA SEMPLICITA'**

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



## Contorni di stagione /SEASONAL OUTLINE

VERDURE MISTE RIPASSATE IN APDELLA❖ <i>Boiled season Vegetables</i>	€ 6
MISTICANZA ALL'ASPERTTODI ACETO BALSAMICO❖ <i>Mixed Salad</i>	€ 6
PATATE ARROSTO ❖ <i>Roasted Potatoes</i>	€ 6
CARCIOFI ALLA ROMANA ❖ <i>Roman artichokes</i>	€ 8

La Nostra Ospitalità :  
pane fatto in casa, mise en bouche , un flùt di Bollicine...

“La nostra è una cucina italiana e contemporanea con uno sguardo al passato e uno al futuro. Recuperiamo quei profumi e sapori della nostra tradizione, partendo da una base solida, quella dei territori italiani e, con un gesto contemporaneo , creativo, li riportiamo nell'attualità.”

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



## Menù Pranzo / Lunch Menu

### SOUFFLE' DI PECORINO

Soufflè di pecorino di Norcia, nuvola di ricotta , crema di pere e tartufo

*Pecorino di Norcia soufflè with pear and truffle cream*

### GNOCCHETTI DEL FRANTOIO

Gnocchetti con ricottina al ragù d'oca.

Homemade gnocchi of potatoes with duck ragout

### DOLCE SORPRESA

Home made special dessert

€ 24,00 a persona

Il Menù Degustazione vengono serviti per tutti gli ospiti nello stesso tavolo.

## Menù Degustazione di terra/ Tasting menu

### CARAMELLA<sup>1,7</sup> ❖

Bon bon di pasta sfoglia alla caciottina locale soffiata al forno in fonduta di tartufo nero

*Pie with Fondue of Black Truffle Sauce and Reggiano Cheese*

### RISOTTO CARNAROLI

1,3,7,8,12 ❖

riso mantecato all'acqua di pecorino, limone candito tartufo nero.

*Risotto with truffels, bitto cheese*

### CAPPELLO DEL PRETE <sup>9,12,8,7,1</sup>

Manzo cotto a bassa temperatura in riduzione di Sagrantino e purè di patate

*Low Temperature cooked Beef with red Wine*

### DOLCE SORPRESA

Home made special dessert

€ 35,00 a persona

Il Menù Degustazione vengono serviti per tutti gli ospiti nello stesso tavolo.

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati. I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*  
❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



# Menù Degustazione di pesce/ Tasting fish menu

## CALAMARETTI SPILLO <sup>1,4,7,14</sup> ❖

calamaretti neri alla diavola, crema di patata ,bottarga di tonno  
*Black baby squid alla Diavola, Jerusalem artichoke, roe Caviar*

## PACCHERO <sup>1,9,1,2,7</sup>

Pacchero con mousse di Baccala' e gamberoni

*Packaging cream of cod fish and prawns*

## FILETTO DI SAN PIETRO ALLA PUTTANESCA

<sup>9,12,8,7,1</sup>

Filetto di San Pietro, pomodorino del Piennolo, olive Taggiasche  
*Saint Peter cherry tomato and olives*

## DOLCE SORPRESA

Home made special dessert

€ 40,00 a persona

Il Menù Degustazione vengono serviti per tutti  
gli ospiti nello stesso tavolo

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



**Informazioni al consumatore circa la tipologia delle materie prime/prodotti utilizzati nella preparazione di piatti a menu:**

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del reg. Ce 853/04 e della circolare ministero della salute 17/02/2011.

**Utilizzo di semilavorati e materia prima prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione di piatti:**

I prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e Reg 853/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu.

**Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011:** 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati \* — 2) Crostacei — 3) Uova — 4) Pesce\* — 5) Arachidi — 6) Soia\* — 7) Latte \* — 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù novi di Pecan, noci del brasil, pistacchi, noci di macadamia o noci del brasil, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland \* — 9) Sedano — 10) Senape — 11) Semi di sesamo — 12) Anidrite solforosa e solfiti — 13) Lupini — 14) Molluschi e i loro prodotti.\* Per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione.

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*





## Dessert/ home made dessert

<b>Strudel di Assisi</b>	€ 8
Assisi typical Cake	
<b>Bonnet d'amaretti con pralina di gelato al Bacio</b>	€ 8
Bonnet of macaroons with 'kiss' ice cream	
<b>Sfera di zuppa inglese con crema chantilly</b>	€ 8
English soup with chantilly cream	
<b>Dolce sorpresa al limone con stracchino gelato</b>	€ 8
Sweet surprise lemon with crumble of biscuit cream cheese	
<b>Semifreddo cheese cake alla frutta con la sua gelatina</b>	€ 8
Cherry Cheesecake, iced strawberries icing	
<b>Composta di frutta</b>	€ 8
Fruit salad	
<b>Moscato naturale</b>	€ 6
Glass wine Moscato	
<b>Sagrantino di Montefalco Passito</b>	€ 9
Glass of sweet red typical Wine from Montefalco	
<b>Bicchiere di vino dolce abbinato</b>	€ 7
Glass of sweet red typical Wine recommended by our Sommelier	

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*

❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*



**IL MOMENTO TANTO ATTESO E' ARRIVATO**

**La carta dei DESSERT...**

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.  
I prezzi comprendono servizio e tasse. / *Services and taxes included.*  
❖ Piatti vegetariani. / *Vegetarian plates.*

