



Antipasti Appetizers

Tortino di Porcini con fonduta di parmigiano e tartufo

Porcini flan with parmesan cheese fondue and truffle

€ 10.00

Sfogliatina di broccoli e ricotta salata con pomodorini secchi

Puff pastry with broccoli and ricotta cheese with sun-dried tomatoes

€ 10.00

Zuppetta di lenticchie di Colfiorito con crostini all'olio

Colfiorito lentil soup with oil croutons

€ 9.00

Pecorino alla brace con pere e miele millefiori

Grilled pecorino with pears and millefiori honey

€ 9.00

Pappa al pomodoro con melanzane

"Pappa al pomodoro" (tomato bread soup) with eggplant

€ 10.00

Gran tagliere di Salumi e formaggi con confetture della casa

Large platter of Salumi and cheeses with jams house

€ 15.00



Primi Piatti *First Course*

Pici all'aglione

Pici "aglione" (sweet Umbrian garlic)

€ 10.00

Spaghetti di Gragnano con cacio , pepe e tartufo

Spaghetti with cheese, pepper and truffles

€ 12.00

Gnocchetti al Campoleone con guancia croccante

Gnocchi with bacon and Campoleone

€ 10.00

Tortelli al brasato con crema di zucca e amaretti

Tortelli (with braised meat) with pumpkin cream and amaretti

€ 10.00

Risotto con mirtilli e piccione

Risotto with blueberries and pigeon

€ 12.00

Tagliatelle al ragù di capriolo

Tagliatelle with deer's ragout

€ 10.00



Secondi Piatti Second Course

Tagliata di Angus al rosmarino con verdure grigliate

Sliced Angus beef with rosemary and grilled vegetables

€ 14.00

Anatra farcita con castagne e finocchietto

Duck stuffed with chestnuts and fennel

€ 12.00

Bistecca alla Fiorentina con patate rustiche

Fiorentina steak with rustic potatoes

€ 4,5€/etto

Guanciale di manzo brasate al Torami

Beef cheeks braised with Torami red wine

€ 12.00

Filetto di maialino bardato con funghi porcini e melograno

Fillet of piglet with porcini mushrooms and pomegranate

€ 14.00

Bocconcini di cinghiale con polenta

Wild boar morsels with polenta (Corn mush)

€ 15.00



Menu' Bambini *Children Menu'*

Spaghetti con sugo di pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

€ 6.00

Ravioli panna e prosciutto

Ravioli with cream and ham

€ 6.00

Hamburger + patatine

Hamburger + french fries

€ 8.00

Bocconcini di pollo + patatine

Chicken nuggets + french fries

€ 8.00

Contorni *Side Dishes*

Patate fritte al cucchiaino

French fries

€ 5.00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 5.00

Patate rustiche

Rustic potatoes

€ 5.00

Verdure saltate

Sauteed vegetables

€ 5.00



Menu' Lunch

Hamburger Gourmet + Patatine fritte € 13.00

manzo 250g – formaggio cheddar – cipolle – bacon croccante – verdure croccanti

250g beef - cheddar cheese - onion - crispy bacon - crispy vegetables with french fries

Chicken Burger + Patatine fritte € 12.00

Cotoletta di pollo impanata – pomodori – insalata – maionese

Breaded chicken cutlet - tomatoes - salad – mayonnaise with french fries

Club Sandwich + Patatine fritte € 10.00

Tacchino arrosto – insalata – formaggio – salmone affumicato - salsa tartara

Sliced roast turkey- salad - cheese - smoked salmon - tartar sauce with french fries

Insalata Nizzarda € 8.00

insalata con tonno – uovo – olive

Salad with tuna - eggs – olives

Tomino Grigliato € 8.00

Tomino grigliato con insalata e speck

Tomino cheese grilled with salad and speck

Zuppa del giorno € 7.00

Soup of the day



Dessert

Cestino di frolla con crema al limone e frutti di bosco

Pastry basket with lemon cream and berries

€ 6.00

Millefoglie di meringhe con crema al mascarpone e salsa di fragole

Meringues milfoil with mascarpone cream and strawberry sauce

€ 6.00

Tortino al cioccolato con cuore fondente al cioccolato

Chocolate cake with chocolate dark heart

€ 6.00

Vasetto di panna cotta con salsa del giorno

Pot of panna cotta with sauce of the day

€ 6.00

Lingotto ai due cioccolati con mousse al caffè

Two chocolate "lingotto" with coffee mousse

€ 6.00

Strudel di pasta frolla con crema inglese

Strudel of pastry with English cream

€ 6.00