



## Antipasti

### *Appetizers*

---

Tortino di patate e funghi porcini € 11.00

accompagnato da fonduta di parmigiano e tartufo nero

*Potatoes and Porcini flan with parmesan fondue and truffles*

Carpaccio di manzo Piemontese € 12.00

servito con stracciatella di bufala, pomodorini secchi e pistacchi

*Beef carpaccio served with stracciatella, dried tomatoes and pistachios*

Tartare di manzo condita dallo chef € 12.00

(olio, limone, salsa Worcester, senape, tuorlo d'uovo)

*Beef tartare (oil lemon, Worcestershire sauce, mustard, raw egg)*

Pecorino di Fossa alla piastra € 10.00

con pere e miele millefiori

*Grilled Pecorino di Fossa cheese with pears and wildflower honey*

Caramelle di pasta sfoglia con pomodorini e € 10.00

mozzarella di bufala condite con olio al basilico

*Pastry pie with cherry tomatoes and buffalo mozzarella with basil oil*

Cestino di Parmigiano con panzanella croccante € 10.00

(insalata di verdure a crudo e dadini di pane)

*Parmesan basket with crispy panzanella (bread salad with fresh tomatoes)*

Gran tagliere di salumi e formaggi a km 0 € 15.00

con confetture della casa e torta al testo

*Meat and cheese board with home-made jam and torta al testo bread*



## Zuppe

### *Soups*

---

Zuppa di cipolle con crostone all'olio € 9.00

*Onion soup with oil crouton*

Zuppetta di fagiolina del Trasimeno con crostini all'olio € 10.00

*Trasimeno bean soup with oil croutons*

## Primi Piatti

### *First Course*

---

Spaghettoni di Gagnano cacio, pepe e tartufo € 12.00

*Spaghetti with cheese, pepper and truffles*

Riso giallo "al salto" (torta di riso allo zafferano) € 12.00

*Sautéed rice cake with saffron*

Gnocchetti con crema di barbabietola e porro croccante € 11.00

*Gnocchi stuffed with cheese, broccoli cream and cabbage*

Pici all'aglione € 11.00

*Pici "aglione" (sweet Umbrian garlic)*

Pappardelle con ragù di cacciagione € 12.00

*Pappardelle with game ragout*

Ravioloni alla ricotta di pecora con pomodorini e pistacchi € 11.00

*Ravioli stuffed with ricotta cheese with cherry tomatoes and pistachio*



## Secondi Piatti

### *Second Courses*

---

Tagliata di manzo con olio al rosmarino con contorno del giorno <i>Beef tagliata with rosemary oil and side dish of the day</i>	€ 18.00
Guanciole di manzo brasate con contorno del giorno <i>Braised beef cheeks and side dish of the day</i>	€ 14.00
Bistecca alla fiorentina alla griglia (minimo 800 gr) con contorno del giorno <i>Fiorentina steak (minimum 800 gr) and side dish of the day</i>	€ 4,5/etto
Medaglioni di suprema di faraona farcita con pistacchi e tartufo con contorno del giorno <i>Guinea fowl medallions stuffed with pistachios and truffles</i>	€ 12.00
Filetto di maialino alle pesche con gelato al rosmarino con contorno del giorno <i>Fillet of piglet with peaches and rosemary ice cream and side dish of the day</i>	€ 15.00
Costine di maiale glassate con contorno del giorno <i>Glazed piglet ribs and side dish of the day</i>	€ 12.00



## Contorni

### *Side dishes*

---

Patate fritte al cucchiaino <i>Fried potatoes</i>	€ 5.00
Verdure di stagione grigliate <i>Seasonal vegetables grilled</i>	€ 5.00
Patate rustiche <i>Rustic potatoes</i>	€ 5.00
Verdure saltate <i>Sauteed vegetables</i>	€ 5.00

## Menu' Bambini

### *Children Menu*

---

Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	€ 6.00
Tortellini con panna e prosciutto <i>Ravioli with cream and ham</i>	€ 6.00
Mini Hamburger & patatine <i>Mini Hamburger &amp; chip</i>	€ 8.00
Bocconcini di pollo & patatine <i>Chicken nuggets &amp; chips</i>	€ 8.00