



## Antipasti

### *Appetizers*

---



Sformatino di patate e funghi porcini € 11.00  
con fonduta di parmigiano e tartufo nero  
*Potatoes and Porcini flan with parmesan fondue and truffles*



Tartare di manzo con stracciatella di bufala € 12.00  
tuorlo d'uovo fritto, cipolla rossa caramellata e crumble salato  
*Beef tartare with buffalo stracciatella fried egg, caramelized red onion and crumble*



Carpaccio di manzo Piemontese € 12.00  
con pecorino erborinato, nocciole, tartufo e riduzione alla birra  
*Beef carpaccio with pecorino cheese, hazelnuts, truffle and beer reduction*



Insalatina tiepida di calamari € 12.00  
con pomodori ciliegini e cips di pane ai cereali  
*Warm squid salad with cherry tomatoes and cereal bread chips*



Acciughe del Cantabrico € 14.00  
con pane tostato e burro aromatizzato al lime  
*Anchovies from the Cantabrian with toasted bread and lime flavored butter*



Polpo arrostito € 16.00  
con crema di patate, olio alle erbe e porro fritto  
*Roasted octopus with potato cream, herb oil and fried leek*



Gran tagliere di salumi e formaggi a km 0 € 16.00  
con confetture della casa e torta al testo **(consigliato per 2 persone)**  
*Meat and cheese board with home-made jam and typical Umbrian bread*



## Primi *First Course*

---



Spaghettoni di Gragnano

€ 12.00

con cacio, pepe e tartufo nero

*Spaghetti with pecorino cheese, pepper and black truffles*



Umbricelli con ragù di selvaggina

€ 12.00

al profumo di cacao

*Umbricelli "typical umbrian pasta" with game ragout flavored with cocoa*



Tortelli di burrata

€ 12.00

con crema di datterino giallo e basilico fritto

*Tortelli with burrata, yellow tomatoes "datterino" cream and fried basil*



Gnocchetti di patate

€ 12.00

con vongole veraci, crema di zucchine e lime

*Potato gnocchi with clams, zucchini cream and lime*



Paccheri all'amatriciana fresca

€ 12.00

con pistacchi e guanciale croccante

*Amatriciana "paccheri" with pistachios and crispy bacon*



## Secondi

### *Second Courses*

---

Tagliata di Scottona di manzo € 18.00  
con sale maldon e patate rustiche  
*Sliced beef with Maldon salt and rustic potatoes*

Filetto di manzo € 24.00  
con riduzione al vino rosso e porcino arrostito  
*Fillet of beef with red wine reduction and roasted porcini*



Guancia di vitello € 15.00  
con fondente al Campoleone e mostarda di pera  
*Veal cheek with Campoleone wine fondue and pear mustard*



Medaglioni di Faraona € 15.00  
farcita con pistacchi e tartufo con insalatina di mele  
*Guinea fowl medallions stuffed with pistachios, truffles and apple salad*



Costine di suino brado € 15.00  
glassate alla birra con porri caramellati  
*Wild pork ribs glazed with beer and caramelized leeks*



Sashimi di tonno scottato € 18.00  
con salsa al mango e verdure marinate  
*Tuna sashimi with mango sauce and marinated vegetables*

Bistecca alla fiorentina alla griglia (minimo 800 gr) € 4,5/etto  
*Fiorentina steak minimum 800 gr and side dish*

Consigliato per due persone / Recommended for two people



## Contorni

### *Side Dishes*









---

Patate fritte al cucchiaio <i>Fried potatoes</i>	€ 5.00
Verdure di stagione grigliate con salsa alla yogurt <i>Seasonal grilled vegetables with yogurt dressing</i>	€ 8.00
Patate rustiche alla griglia <i>Rustic grilled potatoes</i>	€ 5.00
Verdure saltate <i>Sauteed vegetables</i>	€ 5.00

## Menu' Bambini

### *Children's Menu*

---

	Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	€ 8.00
 	Tortellini con panna e prosciutto <i>Ravioli with cream and ham</i>	€ 8.00
 		
	Mini Hamburger & patatine <i>Mini Hamburger &amp; chips</i>	€ 10.00
 	Bocconcini di pollo & patatine <i>Chicken nuggets &amp; chips</i>	€ 10.00



## Dessert Menu

---



Tortino al cioccolato € 6.00  
con gelato al caramello salato e peperoncino  
*Chocolate cake with salty caramel ice-cream and chili*



Semifreddo alla vaniglia € 6.00  
salsa al mango e croccante alle nocciole  
*Mango parfait with crispy hazelnut*



Millefoglie di meringhe € 6.00  
salsa di fragole e mandorle  
*Millefeuille of meringues, strawberry sauce and almond*



Crostatina di frolla € 6.00  
crema al limone e frutti di bosco  
*Pastry basket with lemon cream and wild berries*



Cheesecake al pistacchio € 6.00  
con cioccolato bianco  
*Cheesecake pistachio with white chocolate*



Composta di frutta € 8.00  
con sorbetto al mojito  
*Fruit salad with mojito sorbet*



Gelato artigianale € 6.00  
lavanda e caramello salato  
*Homemade ice cream lavender and salted caramel*



## Lunch Menu

---

Bacon Cheeseburger & Patatine fritte € 15.00  
*Manzo 250g - cipolle - insalata - pomodoro - formaggio cheddar - bacon*



Club Sandwich & Patatine fritte € 12.00  
*Tacchino arrosto - insalata - formaggio - salmone affumicato - salsa tartara*



Carpaccio di salmone e melone con burrata € 12.00  
*Salmon and melon carpaccio with burrata cheese*



Prosciutto "Lupatelli" & melone con torta al testo € 10.00  
*Ham and melon with rustic typical bread*



Insalata di Pollo € 10.00  
con filetti di pollo grigliati, pomodori e patate  
*Chicken salad with grilled chicken fillets, tomatoes and potatoes*

Insalata Nizzarda € 9.00  
con tonno, uova, olive, mozzarella e pomodori  
*Salad with tuna, eggs, olives, mozzarella and tomatoes*



Verdure di stagione alla griglia con salsa allo yogurt € 8.00  
*Seasonal grilled vegetables with yoghurt sauce*





## Bevande

### *Beverages*

---

Acqua Naturale   Frizzante 0,75	€ 2.00
Bibite Coca Cola   Zero   Sprite   Fanta 0.33	€ 3.00
Schweppes (Tonica   Limone)	€ 2.50
Succhi di frutta	€ 2.50
Estathe (limone)	€ 3.00
Birra Moretti 0,33	€ 3.50
Birra Messina 0,33	€ 4.00
Birra Moretti 0,50	€ 5.00
Liquori e Amari	€ 3.50
Whisky e distillati	€ 5.00
Analcolici	€ 4.00
Aperitivi	€ 6.00

## Caffetteria

### *Cafeteria*

---

Caffè	€ 1.00
Caffè Decaffeinato	€ 1.20
Caffè Americano	€ 1.50
Caffè d'orzo e ginseng	€ 1.40
Cappuccino	€ 1.30
Latte macchiato	€ 1.30
Caffè shakerato	€ 2.50

## Vino al calice

### *Wine by Glass*

---

Bollicine <i>Lamborghini</i>	€ 4.00
Bianco   Rosso   Rosato <i>Lamborghini</i>	€ 4.00
Vino da dessert	€ 3.50

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Tutti i piatti presenti in questo menù possono contenere tracce di allergeni, indicati con la legenda da 1 a 14.

In caso di allergie o intolleranze si prega di farlo presente al personale di servizio.

	1 -	GLUTINE	(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
	2 -	CROSTACEI E DERIVATI	(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
	3 -	UOVA	(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
	4 -	PESCE E DERIVATI	(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
	5 -	ARACHIDI E DERIVATI	(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
	6 -	SOIA E DERIVATI	(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
	7 -	LATTE E DERIVATI	(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
	8 -	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
	9 -	SEDANO E DERIVATI	(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
	10 -	SENAPE E DERIVATI	(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
	11 -	SEMI DI SESAMO E DERIVATI	(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
	12 -	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> -usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
	13 -	LUPINO E DERIVATI	(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
	14 -	MOLLUSCHI E DERIVATI	(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)