



## Antipasti

### *Appetizers*

---



Sformatino di patate e funghi porcini € 12.00  
con fonduta di parmigiano e tartufo  
*Potatoes and Porcini flan with parmesan fondue and truffles*



Tartare di manzo con stracciatella € 13.00  
tuorlo d'uovo fritto, cipolla rossa caramellata e crumble salato  
*Beef tartare with anchovies, stracciatella, fried egg yolk, caramelized red onion and crumble*



Uovo in camicia € 12.00  
con crema al tartufo e cialda di parmigiano  
*Poached egg with truffle cream and parmesan wafer*



Terrina d'anatra con sedano rapa € 14.00  
fico caramellato, nocciole e cialda ai 5 cereali  
*Duck terrine with celeriac, caramelized fig, hazelnuts and 5-grain wafer*



Tomino alla griglia € 12.00  
con guanciale croccante, pere e colatura di fichi  
*Grilled Tomino with crispy bacon, pears and fig sauce*



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



Selezione di salumi e formaggi a km 0 € 18.00  
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

*Spaghetti with pecorino cheese, pepper and black truffles*



Tagliatelle fatte in casa

€ 12.00

con ragù di chianina , erbe e funghi porcini

*Homemade tagliatelle with Chianina ragout, herbs and porcini mushrooms*



Tortelli di brasato

€ 12.00

con salsa di zucca e amaretti

*Braised tortelli with pumpkin and amaretti sauce*



Zuppa di cipolle

€ 12.00

con crostini rustici all'olio

*Onion soup with rustic oil croutons*



Gnocchi ripieni di taleggio D.O.P.

€ 14.00

con burro alla vaniglia e tartufo

*Gnocchi stuffed with taleggio cheese , vanilla butter and truffle*



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*



Costolette d'agnello € 20.00  
in crosta di pistacchi con carciofi alla menta  
*Lamb chops in pistachio crust with mint artichokes*



Galletto alla diavola € 15.00  
glassato al miele e lime con verdure grigliate di stagione  
*Roasted chicken glazed with honey and lime with seasonal grilled vegetables*



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



Trippa alla parmigiana € 14.00  
al profumo d'arancia  
*Parmesan-style beef tripe with orange scent*

Il nostro piccione ripieno € 18.00  
con salsa alla melagrana  
*Our stuffed pigeon with pomegranate sauce*