



## Antipasti

### Appetizers



Sformatino di patate e funghi porcini  
con fonduta di parmigiano e tartufo

€ 12.00

*Potatoes and Porcini flan with parmesan fondue and truffles*



Tartare di manzo con stracciatella

€ 14.00

tuorlo d'uovo fritto, cipolla rossa caramellata e crumble salato

*Beef tartare with anchovies, stracciatella, fried egg yolk, caramelized red onion and crumble*



"Arvoltolo Umbro" gnocco fritto

€ 11.00

con sella di suino nostrano, marmellata di fichi e noci

*"Arvoltolo Umbro" fried dumpling with local pork saddle, fig jam and walnuts*



Carpaccio di manzo

€ 14.00

con pecorino erborinato, pistacchi e riduzione alla birra

*Beef carpaccio with pecorino cheese, pistachios and beer reduction*



Acciughe del Cantabrico

€ 14.00

con pane tostato e burro aromatizzato al lime

*Cantabrian anchovies 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*



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 Courses*

---



Pici fatti in casa

€ 13.00

con cacio, pepe e tartufo

*Homemade Pici with pecorino cheese, pepper and black truffles*



Tagliatelle verdi fatte in casa

€ 12.00

con ragù di cacciagione e cacao

*Homemade green tagliatelle with game ragout and cocoa*



Tortelli di burrata

€ 12.00

con crema di datterino giallo e basilico fritto

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



Spaghetti di Gragnano

€ 12.00

con vongole veraci, zucchine e lime

*Spaghetti di Gragnano with clams, zucchini and lime*



Gnocchi ripieni di taleggio D.O.P.

€ 14.00

con burro alla vaniglia e tartufo

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



Pacchero di Gragnano all'amatriciana fresca

€ 12.00

con pistacchi e guanciaie 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 zucchine alla menta  
*Lamb chops in pistachio crust with mint zucchini*



Il nostro galletto € 15.00  
glassato alle albicocche con verdure grigliate di stagione  
*Roasted chicken glazed with apricots with seasonal grilled vegetables*



Guancia di manzo € 16.00  
con fondente al Campoleone, mostarda di pere e spinacino  
*Veal cheek with Campoleone wine fondue and pear mustard*



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



Costine di suino brado € 15.00  
glassate alla birra con porri caramellati  
*Our stuffed pigeon with pomegranate sauce*

Bistecca alla Fiorentina alla griglia (minimo 800gr) € 5,5/etto  
*Fiorentina Steak minimum 800 gr with side dish*



## 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
	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 & chili*



Semifreddo alla vaniglia € 6.00

salsa al mango e croccante alle nocciole

*Parfait with hazelnuts and amaretti with mango and currant*



Millefoglie di meringhe con crema € 6.00

salsa di fragole e mandorle tostate

*Millefeuille of meringues, strawberry sauce and toasted almond*



Cheesecake alla vaniglia € 6.00

con pesche e sambuca

*Vanilla cheesecake with peaches and sambuca*



Torta mocaccina al caffè € 6.00

con cioccolato bianco

*Coffee mocaccina cake with white chocolate*



Composta di frutta € 8.00

con sorbetto al mojito

*Fruit salad with mojito sorbet*





## Bevande

### *Beverages*

---

Acqua Naturale   Frizzante <i>0,75 l</i>	€ 2.00
Bibite (Coca Cola   Zero   Sprite   Fanta <i>0,33 l</i> )	€ 3.00
Schweppes   Soda   Lemon-soda	€ 2.50
Succhi di frutta	€ 2.50
Estathe (limone)	€ 3.00
Birra <i>0,33 l</i>	€ 4.00
Birra <i>0,50 l</i>	€ 5.00
Liquori e Amari	€ 4.00
Whisky e distillati	€ 5.00
Whisky e distillati <i>Special</i>	€ 8.00
Analcolici	€ 4.00
Aperitivi	€ 6.00

## Caffetteria

### *Cafeteria*

---

Caffè	€ 2.00
Caffè Decaffeinato	€ 2.20
Caffè Americano	€ 2.30
Caffè d'orzo e ginseng	€ 2.30
Cappuccino	€ 2.50
Latte macchiato	€ 2.50
Caffè shakerato	€ 3.00

## Vino al calice

### *Wine by Glass*

---

Calice Bollicine <i>Lamborghini</i>	€ 4.00
Calice Bianco   Rosso   Rosato <i>Lamborghini</i>	€ 4.00

## 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...)