

Gli Antipasti di terra

Tagliere di salumi & formaggi di Norcia con bruschette all'Olio
(Freshly sliced of Umbrian salami with cheese from Norcia with bruschetta)

€ 10,00

Cestino di pasta fillo con radicchio & speck al ristretto di balsamico con rosa di crudo & caciottina dolce
(A basket of fillo pastry, filled with ruby red lettuce , smoked bacon, caciotta cheese
and crowned with a rose of ham served with a balsamic dressing)

€ 10,00

Prosciutto igp con bufala campana e insalata di carciofi
(Ham igp, Buffalo mozzarella cheese, and artichokes salad)

€ 10,00

Spalla iberica di Patanegra "Bellota" con pane tostato al pomodoro
(Spanish ham, toasted bread with tomato)

€ 14,00

Trittico al tartufo di Norcia
(Norcia trilogy of black truffle)

€ 14,00

Tartara di manzo con le sue salse
(Beef tartare)

€ 14,00

*Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a - 18° per garantirne la naturale freschezza
Le nostre proposte cambiano, con le Stagioni, le Ispirazioni & le Ricorrenze*

Gli Antipasti di mare

Cruditè: tartare, scampi, gamberi e ostriche
(Cruditè: tartare, prawn, s crayfish and oysters)
€ 20, 00

Carpaccio di salmone con misticanza, pane tostato e scamorza affumicata
(Sliced of marinated Skottish smoked salmon served with mixed salad , toast bread
and smoked scamorza cheese)
€ 15, 00

Gamberoni in pasta kataifi con pomodorini saltati e peperoncini
(king prawns in pasta kataifi and tomato)
€ 15,00

Insalata di seppia, polipo e calamari
(Sea food salad with cuttlefish octopus and squid)
€ 14,00

Variazione di antipasti freddi e caldi
(A mix of hot and cold fish starter)
€ 25, 00

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a - 18° per garantirne la naturale freschezza
Le nostre proposte cambiano, con le Stagioni, le Ispirazioni & le Ricorrenze

I Primi Piatti

Le Strangozzi alla Spoletina medio piccanti
(Freshly prepared Strangozzi, with a tomato and chilli sauce)
€ 12,00

Spaghetti di Gragnano cacio e pepe su crema di fave
(Spaghetti di Gragnano with cheese and black pepper in a cream of bread bean sauce)
€ 12,00

Mezze lune di porcini e taleggio con pomodorini & tartufo
(Ravioli with porcini mushrooms with fresh tomato and black truffle)
€ 14,00

Tagliolini di grano duro ai frutti di mare
(Tagliolini pasta with seafood)
€ 18,00

Paccheri di Gragnano all'astice
(Paccheri pasta with lobster)
€ 22,00

Zuppa di lenticchie ed olio nuovo
(Lentil soup with olive oil DOP)
€ 12,00

Crema di ceci profumata al rosmarino con filetto di baccala
(Chick peas cream with rosemary and cod fish)
€ 15,00

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a - 18° per garantirne la naturale freschezza
Le nostre proposte cambiano, con le Stagioni, le Ispirazioni & le Ricorrenze

I Secondi di terra

Filetto di Chianina al Sale grosso Maldon e ginepro
(Fillet of beef with Maldon salt)
€ 18,00

Tagliata di Angus su letto di rucola
(Sliced of Argentinian Angus beef, with rocket salad)
€ 18,00

Agnello tradizionale alle erbe
(Lamb grilled with herbs)
€ 18,00

Suprema di faraona in salmì su crostone di pane croccante
(Guinea Fowl in a salmì sauce on toasted bread)
€ 18,00

Guancia di manzo brasata al Sagrantino
(Chianin beef cheek braised in Sagrantino wine)
€ 18,00

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a - 18° per garantirne la naturale freschezza
Le nostre proposte cambiano, con le Stagioni, le Ispirazioni & le Ricorrenze

I Secondi di mare

*Trancio di tonno sashimi scottato alla griglia con fiocchi di sale & vinaigrette al prezzemolo
(Grilled fillet of sashimi tuna with parsley vinaigrette)*

€ 20,00

*Pepite di salmone con pesto di mandorle e vellutata di zucchini
(Salmon nuggets with almond pesto and zucchini 's velvety)*

€ 20,00

*Trancio di Ombrina su letto di carciofi
(Croaker fish)*

€ 20,00

*Rombo al forno con pachino e patate al rosmarino
(Baked turbot fish with cherry tomatoes and potatoes)*

€ 22,00

*Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a - 18° per garantirne la naturale freschezza
Le nostre proposte cambiano, con le Stagioni, le Ispirazioni & le Ricorrenze*

I Nostri Dolci

Mille Foglie di crema Chantilly & dolce Nutella
(Millefoglie of Chantilly cream and Nutella chocolate)
€ 6,00

Soufflè di crema al cioccolato Valrhona con crema leggera alla vaniglia
(Soufflè of Chocolate Valrhona with cream)
€ 8,00

Crostata di confettura di frutta fatta in casa con gelato
(Traditional tart with Jam of fruit, served with ice cream)
€ 6,00

Cappuccino di tiramisù
(Tiramisù with coffee)
€ 7,00

Semifreddo al doppio cioccolato
(Parfait with black and white chocolate)
€ 7,00

Tarte tatin calda alle mele con crema alla cannella
(Apple soufflé pastry with cinnamon cream)
€ 8,00

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a - 18° per garantirne la naturale freschezza
Le nostre proposte cambiano, con le Stagioni, le Ispirazioni & le Ricorrenze