

gli allergeni

01 arachidi e derivati - Peanuts	€ 0,00
02 frutta a guscio - Nuts	€ 0,00
03 latte e derivati - Milk	€ 0,00
04 molluschi - Molluscs	€ 0,00
05 pesce - Fish	€ 0,00
06 sesamo - Sesame	€ 0,00
07 soia - Soya	€ 0,00
08 crostacei - Crustaceans	€ 0,00
09 glutine - Gluten	€ 0,00
10 lupini - Lupin	€ 0,00
11 senape - Mustard	€ 0,00
12 sedano - Celery	€ 0,00
13 anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide sulphites	€ 0,00
14 uova e derivati - Eggs	€ 0,00
00 gli allergeni sono evidenziati da un numero vicino all'ingrediente che li contiene, li potete trovare nell'elenco degli ingredienti all'interno del piatto allergens are highlighted by a number next to the ingredient that contains them, you can find them in the list of ingredients inside the dish	€ 0,00

Pane e Coperto

Pane e Coperto bread and cover charge	€ 2,00
--	--------

Per iniziare

Il nido di agretti su pure di patate con tuorlo bio al vapore e tartufo nero agretti and mashed potatoes with steamed organic yolk and black truffle	€ 10,00
Il paté alla francese con sfogliette di grano duro French liver pâté	€ 9,00
Il brie di capra al forno con miele e nocciole Baked goat brie with honey and hazelnuts	€ 9,00
La fagiolina del Trasimeno in salsa di acciughe e chantilly di ricotta https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/fagiolina-del-lago-trasimeno/ Trasimeno beans in anchovy sauce and ricotta chantilly https://www.fondazioneSlowFood.com/en/slow-food-presidia/lake-trasimeno-bean/Presidio slow food umbria	€ 9,00
L'hummus di roveja con verdure piccanti Civita di Cascia Roveja hummus with spicy vegetables https://www.fondazioneSlowFood.com/en/slow-food-presidia/civita-di-cascia-roveja/ presidio slow food umbria https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/roveja-di-civita-di-cascia/	€ 9,00

La tartelette in verde brisé tartlets with pea cream, and green crudités	€ 9,00
Il puré di fava cottora con cicoria saltata Cottora broad bean purée with sautéed chicory https://www.fondazioneSlowFood.com/en/slow-food-presidia/amerino-cottora-broad-bean/presidio-slow-food-umbria	€ 9,00
La degustazione di olio novello three Umbrian oils from three different areas to discover the difference in aromas and flavors of high quality oils	€ 8,00
La frisella mini frisella with caramelized onions and DNA-verified Taggiasca olive pâté	€ 8,00
I primi	
I ravioli ripieni di fave e pecorino saltati al burro handmade ravioli with eggs and organic flours filled with broad beans and pecorino cheese and sautéed in butter	€ 14,00
Gli strangozzi agli asparagi su crema di parmigiano reggiano 24 mesi e zest di limone confit Strangozzi are a typically Umbrian pasta, handmade with organic flours. seasoned with asparagus and 24 month old parmigiano reggiano cream and confit lemon zest	€ 13,00
La lasagnetta alle ortiche con scamorza e pinoli handmade lasagna with organic flour and eggs, seasoned with nettles, scamorza and pine nuts	€ 13,00
La scafata vegetariana broad bean soup with chard, tomato, spring onions and wild fennel	€ 11,00
I secondi	
Il brasato di chianina al rosso di montefalco e bacche di ginepro Braised Chianina with Montefalco red wine and juniper berries, served with polenta. the meat is left to marinate for 24 hours, then cooked very slowly for at least 4 hours. Chianina is an Italian cattle breed from the Arezzo and Siena areas, once used as driving force and now raised exclusively for meat production. It owes its name to the Val di Chiana and is generally considered an indigenous breed of central Italy.	€ 18,00
La faraona nostrana alla Vernaccia di Cannara in vasocottura al profumo di erbe aromatiche local guinea fowl with Vernaccia di Cannara and aromatic herbs cooked and served in glass jars. The Vernaccia di Cannara is a sweet wine with intense aromas of red fruit and red berries. The sweetness is perfectly balanced in tannins and acidity which are typical of the rare grape	€ 18,00
La tajine di maiale con mele e zenzero Pork tagine with apples and ginger. the pig is raised freely in the lands of Norcia, cooked in the typical terracotta pot	€ 16,00
La farsiccia archeofood product from an ancient recipe by Apicius: sausages with spelled and pork in old-fashioned mustard sauce	€ 14,00
L'omelette al tartufo Omelette with organic eggs and black truffle	€ 14,00
Le lumache snails raised in Umbria cooked in tomato stew with herbs	€ 14,00
La parmigiana di cipolle nel coccio Onion parmigiana	€ 13,00
Tortino ai carciofi e pecorino flan with artichokes and goat cheese	€ 13,00
La crostata di canapa con erbe, olive taggiasche dal DNA controllato e semi di girasole The hemp tart with escarole, DNA-controlled Taggiasca olives and sunflower seeds	€ 13,00

I nostri plateau

Il plateau di salumi Selezione di salumi Umbri dell'azienda Casale de li Tappi di Norcia	€ 14,00
Il plateau di formaggi Selezione di formaggi biologici (3)	€ 14,00

Le nostre insalate

La Vegana salad, apples, and sunflower seeds	€ 10,00
L'insalata siciliana arance, finocchi e olive taggiasche	€ 10,00

Il piatto unico

L'hamburger di chianina Chianina burger (150g) on the plate accompanied by homemade sauces, salad and jacket potatoes burger di chianina (150 gr) al piatto accompagnato da salse fatte in casa, insalata e patate in giacca	€ 14,00
L'hamburger vegetariano Homemade vegetarian burger accompanied by homemade sauces and salad burger realizzato con verdure e legumi, servito al piatto accompagnato da salse fatte in casa e insalate	€ 14,00
Il kebab della casa Rolled pork stuffed with chicken marinated in wine and spices served in chapati and accompanied by crudité and yogurt sauce Arrotoato di maiale ripieno di pollo marinato nel vino e spezie servito in cialda e accompagnato da verdure crude e salsa allo yogurt	€ 14,00

I dessert

Tartufo, caramello e caffè caramel and coffee with crunchy couscous and truffle pearls dolce al cucchiaio caramello e caffè con couscous croccante e perle di tartufo	€ 8,50
Il capezzolo di venere Chocolate Truffle with 70% dark chocolate, amaretti crumbs and rum accompanied by a glass of rum Tartufo con cioccolato fondente al 70%, amaretti e rum accompagnato da bicchierino di rum	€ 6,50
Il parfait al cioccolato bianco e olio di oliva Decimi Dop white chocolate, Decimi DOP Umbria olive oil served with basil syrup and sanded pine nuts dolce al cucchiaio con cioccolato bianco, olio di oliva Decimi DOP Umbria servito con sciroppo di basilico e pinoli sabbiati	€ 6,50
il tortino amish vegan dessert with walnuts, raisins, cinnamon, cloves, nutmeg, muscovado sugar, flour 1; for the cream homemade rice milk, muscovado sugar and vanilla tortino speziato con frutta secca servito con crema di latte di riso alla vaniglia	€ 6,50
Il semifreddo alla birra Gluten free Beer , sugar, eggs, cream Semifreddo alla birra Flea Isabella senza glutine in salsa di caramello salato	€ 6,50
Il biancomangiare Almonds, milk , sugar, gelatine, cream and strawberries Dolce al cucchiaio di latte e mandorle con fragole e croccante alle mandorle	€ 6,50
La crostata sempreverde tart with pistachio frangipane and caramel	€ 6,50

La tatin alle mele

type 1 flour, butter, apples, cinnamon and sugar torta rovesciata alle mele e cannella

€ 6,50