

Proposte Stagionali

Antipasti Starters

- Caprese di bufala** € 8,50
Buffalo caprese
- Muffin alle melanzane con delicata fresca di pomodoro** € 7,50
Eggplant muffin with delicate of fresh tomatoes
- Insalatina di polipo, olive, patate e cuore di capperi** € 10,00
Octopus salad with olives potatoes and caper

Primi Piatti Main Courses

- Tagliatelle di farro con asparagi, pachini e croccante di prosciutto** € 13,00
Spelled tagliatelle with asparagus, cherry tomatoes and crispy ham
- Risotto al limone** € 10,00
Risotto with lemon
- Triangoli farciti ripieni di pesce con polipo, pomodorini e olive taggiasche** € 15,00
Stuffed pasta with fish, on sauce octopus, tomatoes and taggiasca olives

Secondi Piatti Second Courses

- Petto d'anatra alle arance e pistacchio** € 15,00
Duck breast with oranges and pistachios
- Tagliata di manzo con burrata pesche e balsamico** € 16,00
Sirloin steak with burrata, peaches and balsamic vinegar
- Tatakya di salmone** € 18,00
Salmon tatakya

Contorni Side Dishes

- Insalatina di finocchi, olive nere e ravanelli** € 5,00
Fennel salad with black olives and radish
- Pomodorini brasati con aglio e prezzemolo** € 5,00
Braised tomatoes with garlic and parsley
- Panzanella** € 5,00
Typical umbrian salad with bread

Dolci Dessert

- Sfoglia croccante con crema ai frutti di bosco** € 5,00
Puff pastry with cream and berries
- Semifreddo al limone con salsa di menta e rosmarino** € 5,00
Lemon semifreddo with mint and rosemary sauce
- Cheesecake con yogurt al cocco** € 5,00
Cheesecake with coconut e yogurt
- Anguria** € 5,00
Watermelon