

Proposte Stagionali

Antipasti Starters

Riso venere su crema di zucca gialla e fonduta di parmigiano <i>Venus rice flan with pumpkin cream an parmesan fondue</i>	  	€ 7,50
Flan di porcini <i>Porcini's flan</i>	  	€ 8,50
Strapazzata al tartufo <i>Scrambled egg with truffle</i>	 	€ 9,00
Tartare di vitello <i>Veal tartare</i>		€ 9,00

Primi Piatti Main Courses

Taglierini di castagne con crema di zafferano, pecorino romano e croccante di barbozza <i>Chestnuts taglierini with saffron cream, pecorino cheese and crispy bacon</i>	  	€ 12,00
Risotto con barbabietola, gorgonzola e frutti rossi <i>Risotto with beetroot, gorgonzola cheese and red fruits</i>	 	€ 11,00
Caramelle al grano saraceno e rosmarino ripiene di zucca gialla con burro e salvia <i>Buckwheat and rosemary candies stuffed with yellow pumpkin with butter and sage</i>	   	€ 15,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	      	€ 8,50

Secondi Piatti Second Courses

Brasato di vitello su letto di patate e insalatina di barbabietola <i>Braised veal with cream of potatoes and beetroot salad</i>		€ 16,00
Costine di maiale con salsa barbecue <i>Pork ribs with barbecue sauce</i>	  	€ 12,00
Petto di anatra con crema di castagne <i>Duck breast on cream of chestnuts</i>	 	€ 16,00

Contorni Side Dishes

Patate alla brace con fonduta di pecorino <i>Grilled potatoes with pecorino cheese fondue</i>		€ 6,50
Insalatina di spinaci con noci e arance <i>Spinach salad with walnuts and orange</i>		€ 5,00
Insalatina di finocchi, olive nere e ravanelli <i>Fennel salad with black olives and radishes</i>		€ 5,00

Carta dei Dolci

Dessert

Dessert del giorno <i>Dessert of the day</i>	  	€ 5,00
Tiramisù <i>Tiramisu</i>	  	€ 5,50
Monte Bianco <i>Mont Blanc</i>	  	€ 6,00
Sfoglia croccante con crema ai frutti di bosco <i>Puff pastry with cream and berries</i>	  	€ 6,00
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	  	€ 5,00
Yogurt greco con mirtilli, ribes, granella di nocciole e miele <i>Greek yogurt with blueberries, currants, chopped hazelnuts and honey</i>	 	€ 5,00
Rocciata Assisana <i>Typical Umbrian strudel</i>	   	€ 6,00

Biscotteria

Biscuits

Tozzetti con vinsanto <i>Biscuits homemade with almonds served with sweet wine</i>	   	€ 5,00
Brutti ma buoni con vinsanto <i>Biscuits homemade with almonds and hazelnuts served with sweet wine</i>	   	€ 6,00

Gelati

Ice Cream

Semifreddo del giorno <i>Semifreddo of the day</i>	   	€ 5,50
Torta gelato fiordilatte e nutella <i>Fiordilatte and nutella ice cream cake</i>	 	€ 5,50
Tartufo nero/bianco/ pistacchio <i>Truffle ice cream: black, white, pistachio</i>	   	€ 5,50
Gelato al limone <i>Lemon ice cream</i>		€ 5,50
Gelato al cocco <i>Coconut ice cream</i>	 	€ 5,50

Frutta

Fruits

Ananas al naturale <i>Pineapple</i>		€ 5,00
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>		€ 5,00