

# Proposte Stagionali

## Antipasti Starters

- Sfoglia di pane carasau e verdure di stagione  
con mousse di basilico € 7,00  
*Puff pastry of carasau bread and seasonal vegetables  
with basil mousse* (W) (F) (V)
- Cheesecake di prosciutto e melone € 9,00  
*Ham and melon cheesecake* (W) (V)
- Insalatina di polipo € 10,00  
*Octopus salad* (F)

## Primi Piatti Main Courses

- Risotto con carciofi e zafferano € 13,00  
*Rice with artichokes and saffron* (V)
- Rigatoni freschi alla barbabietola con favette e  
pecorino romano € 13,00  
*Fresh beetroot rigatoni with broad beans and  
pecorino cheese* (W) (V) (F)
- Triangoli di pesce con pomodorini gialli e polipo € 16,00  
*Stuffed pasta with fish, on sauce yellow cherry  
tomatoes and octopus* (W) (F) (V)

## Secondi Piatti Second Courses

- Scaloppina di vitello con carciofi e mentuccia € 15,00  
*Veal escalope with artichokes and mint* (V)
- Fusi di pollo con mandorle, albicocche essiccate  
e sapori di Sicilia € 14,00  
*Chicken drumsticks with almonds, dried apricots  
and flavors of Sicily* (V)
- Petto d'anatra all'arancia € 18,00  
*Duck breast with orange sauce*

## Contorni Side Dishes

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













## 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