

Proposte Stagionali

Antipasti Starters

- | | | |
|--|---|---------|
| Insalata di polipo* e patate
<i>Octopus and potato salad</i> |  | € 12,00 |
| Fiori di zucca ripieni con ricotta e timo al forno
<i>Baked stuffed zucchini flowers with ricotta and thyme</i> |   | € 8,00 |
| Carne salada con dadolata di verdure
<i>Salted meat with diced vegetables</i> |  | € 8,00 |

Primi Piatti Main Courses

- | | | |
|---|---|---------|
| Taglierini nero di seppia con zucchine e salmone
<i>Squid ink thin tagliatelle with courgettes and salmon</i> |    | € 15,00 |
| Ravioloni ripieni con melanzane e ricotta con pachini rossi e basilico
<i>Ravioloni stuffed with aubergine and ricotta cheese with red cherry tomatoes and basil</i> |    | € 14,00 |
| Risotto con melone, speck e pinoli
<i>Risotto with melon, speck and pine nuts</i> |   | € 13,00 |

Secondi Piatti Second Courses

- | | | |
|---|---|---------|
| Petto d'anatra all'arancio e pistacchio
<i>Duck breast with orange and pistachio sauce</i> |  | € 19,00 |
| Piccione all'umbra
<i>Umbrian-style pigeon</i> |     | € 18,00 |
| Polipo* alla mediterranea
<i>Braised octopus with tomato sauce</i> |  | € 16,00 |

Contorni Side Dishes

- | | | |
|---|---|--------|
| Verdure gratinate
<i>Gratin vegetables</i> |  | € 7,00 |
| Insalata di ceci, melone e feta con mousse di basilico e olio al limone e peperoncino
<i>Chickpea, melon and feta salad with basil mousse and lemon hot pepper oil</i> | | € 6,00 |
| Peperoni in agrodolce
<i>Sweet and sour peppers</i> | | € 5,00 |