

---

## ANTIPASTI · STARTERS

---

- Pappa al pomodoro con burrata e pesto di basilico (glutine, latticini, frutti a guscio, sedano)  
*“Pappa al pomodoro” with burrata cheese and basil pesto*  
(gluten, milk, nuts, celery) ..... € 11,00
- Coratella di Agnello con torta al testo (glutine, latticini, uova)  
*Lamb pluck with Umbrian style flat bread* (gluten, milk, eggs) ..... € 13,00
- Le Alici di una volta con burro salato e pane bruscato (glutine, latticini, pesce)  
*Old fashion anchovies with salted butter and toasted bread* (gluten, milk, fish) ..... € 12,00
- Lumache in umido (sedano) / *Snails with tomato sauce* (celery) ..... € 14,00
- Parmigiana di verdure di stagione (glutine, latticini, uova, sedano)  
*Vegetables Parmigiana* (gluten, milk, eggs, celery) ..... € 12,00
- Strapazzata di uova bio al tartufo (uova) / *Organic scrambled eggs with truffle* (eggs) .. € 12,00
- Tartare di vitellone nature (200g) / *Tartare of beef au naturel* (200gr) ..... € 16,00
- Prosciutto IGP di Norcia al coltello con bruschette all’olio extra vergine DOP (glutine)  
*PGI Norcia ham cold cut with IGP olive oil bruschetta* (gluten) ..... € 13,00
- Prosciutto IGP di Norcia al coltello con burrata (glutine, latticini)  
*PGI Norcia ham cold cut with burrata cheese* (gluten, milk) ..... € 13,00

---

Per i vini consultare la carta. · Pane e Coperto € 3,00  
To order wine please check our wine list · Bread and cover € 3,00

---

\* In mancanza di prodotti freschi sono usati prodotti surgelati sempre di ottima qualità.

\* All non seasonal products are replaced by highest quality frozen foods.

---

## PRIMI · PASTA COURSES

---

### Minestre / Soups:

Zuppa del dì (glutine, sedano) / *Soup and velvets of the day* (gluten, celery) ..... € 11,00

Cappelletti in brodo (fatti a mano) (glutine, latticini, uova, sedano)

*Homemade cappelletti in broth* (gluten, milk, eggs, celery) ..... € 16,00

### Le nostre paste tirate a mano:

*Le farine usate per le nostre paste tirate a mano vengono da agricoltura Biologica macinate a pietra e da grani italiani riscoperti di cui si era persa la conoscenza (Senatore Cappelli)*

### And our homemade pasta:

Stringozzi al Pomodoro (glutine, uova, sedano)

*Stringozzi Pasta with Tomato sauce* (gluten, eggs, celery) ..... € 11,00

Tagliatelle al ragù bianco di vitello da allevamento allo stato brado (glutine, uova, sedano)

*Tagliatelle Pasta with wild beef Ragù* (gluten, eggs, celery) ..... € 14,00

Pappardelle al Sagrantino (glutine, uova)

*Pappardelle Pasta with Sagrantino* (gluten, eggs) ..... € 14,00

Gnocchi al sugo d'oca (glutine, uova, sedano)

*Gnocchi with goose and tomato sauce* (gluten, eggs, celery) ..... € 13,00

Stringozzi ai funghi porcini (glutine, uova)

*Stringozzi Pasta with Porcini mushrooms* (gluten, eggs) ..... € 14,00

Lasagnetta al ragù bianco di vitello e verdure di stagione (glutine, uova, latticini)

*Lasagna with white beef Ragù and season vegetables* (gluten, eggs, milk) ..... € 14,00

Tagliatelle al Tartufo (glutine, uova) / *Tagliatelle Pasta with truffle* (gluten, eggs) ..... € 18,00

---

## SECONDI · MAIN COURSES

---

### Alla griglia / From the grill:

Costate e Fiorentina di manzo allevato allo stato brado

*Beef T-bone steak "Fiorentina"* ..... € 6,50hg

Agnello Scottadito / *Grilled lamb chops* ..... € 18,00

Salsicce / *Sausages* ..... € 14,00

Filetto alla brace / *Grilled fillet* ..... € 30,00

Filetto al tartufo / *Grilled fillet with truffle* ..... € 36,00

Tagliata con rucola e aceto balsamico (solfiti)

*Sliced T-bone steak with rocket and balsamic vinegar (sulphite)* ..... € 25,00

Tagliata con sale grosso e rosmarino

*Sliced T-bone steak with rock salt and rosemary* ..... € 25,00

Tagliata al tartufo / *Sliced T-bone steak with Truffle* ..... € 35,00

Pollo allevato a terra in graticola / *Grilled chicken* ..... € 14,00

Piccione Arrosto / *Roasted pigeon* ..... € 18,00

---

### Specialità dalla cucina / Specialities:

Coniglio alla Cacciatora (solfiti) / *Cacciatora Rabbit (sulphite)* ..... € 16,00

Faraona al Crostone (glutine, pesce, sedano)

*Guinea-fowl served in toast bread (gluten, fish, celery)* ..... € 18,00

Stracotto al Sagrantino (glutine, solfiti, sedano)

*Stracotto with Sagrantino (gluten, sulphite, celery)* ..... € 18,00

Filetto al sagrantino / *Fillet with Sagrantino wine sauce* ..... € 32,00

---

## CONTORNI · SIDE-DISHES

---

Verdura di campagna saltata in padella / <i>Vegetables sauté</i> .....	€ 7,00
Insalata Mista / <i>Mixed salad</i> .....	€ 6,00
Patate alla brace / <i>Grilled Potatoes</i> .....	€ 7,00
Peperoni Arrosto / <i>Roasted peppers</i> .....	€ 7,00
Porcini alla griglia / <i>Grilled Porcini mushrooms</i> .....	€ 12,00

---

## I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA · OUR HOMEMADE DESSERTS

---

Tiramisù (glutine, latticini / gluten, milk) .....	€ 8,00
Panna Cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco) (latticini) <i>Panna Cotta with caramel, chocolate or fruits of the forest (milk)</i> .....	€ 8,00
Tozzetti al Sagrantino Passito (glutine, solfiti) <i>Almond Cookies with Sagrantino Passito wine (gluten, sulphite)</i> .....	€ 11,00
Torta di ricotta e cioccolato fondente al profumo di cannella (latticini, glutine, uova) <i>Ricotta cheese cake with chocolate and cinnamon (milk, gluten, eggs)</i> .....	€ 8,00
Torta di crema pesche e mandorle (latticini, glutine, uova, frutta a guscio) <i>Cream cake with peaches and almonds (milk, gluten, eggs, nuts)</i> .....	€ 9,00
Cheesecake ai frutti di bosco (latticini, glutine, uova) <i>Cheesecake with berries (milk, gluten, eggs)</i> .....	€ 9,00
Frolla di fichi e amaretti (latticini, glutine, uova) <i>Shortcrust with figs and Amaretti biscuits (milk, gluten, eggs)</i> .....	€ 9,00
Torta di cioccolato, pere e Rum (non sempre disponibile) (latticini, glutine, uova) <i>Chocolate, pears and Rum (not always available) (milk, gluten, eggs)</i> .....	€ 9,00
Acqua Naturale, Frizzante, Effervescente - <i>Still or sparkling water</i> .....	€ 2,50
Caffè - <i>Coffee</i> .....	€ 2,00

---