



Menù di San Valentino
Sabato 13 e domenica 14 febbraio

Saccottini di prosciutto alla robiola e rucola

Cuoricino di Tartare al salmone fresco e affumicato

Panzerotto caldo ai funghi di bosco

Strangozzi al tartufo di Norcia

Gnocchetti rosati al gorgonzola e pepe verde

Tagliata di vitellone "Medioevo"

Sformatino di zucchini

Semifreddo alle mandorle, Gran Marnier con pioggia di cioccolato caldo

Il Bianco: Villa Conversino Az.Agr. Italo di Filippo
Il Rosso: Villa Conversino Ag. Agr. Italo di Filippo
Acqua e caffè

€35,00



Antipasti (*Hors d'ouvres*)

Frittini misti € 8,00 (*Bauletti al camembert, Olive ascolane fatte da noi, Suppli di riso*)

Mixed fry (Lobster boats with camembert, Stuffed olives, Rice croquettes)

Crostini caldi con paté di fegato alla Perugina € 7,00 (*Chicken liver on toast*)

Tagliere di salumi tipici Umbri “da suini allevati all’aperto” € 12,00

(Selection of cold cuts) “Animals in their natural state”

Tagliere di formaggi di capra e pecorini erborinati con marmellate naturali € 11,00

(Special selection of goat cheese and blue sheep's cheese with natural comfiture)

Primi piatti (*First course*)

Strangozzi al tartufo di Norcia € 13,00

(Noodles “strangozzi” in Umbria style with black truffle)

Cappellacci di zucchine e pecorino di fossa “Beltrami” € 11,00

(“Ravioli” filled with pumpkin and sheep's cheese)

Tagliatelle fatta in casa ai funghi porcini € 11,00

(Noodles “tagliatelle” with mushrooms)

Fagianetti al burro e salvia € 13,00

(Pheasant tortellini “Medio Evo style” with butter and sage)

Secondi piatti (*Second course*)

Scottadito di agnello € 13,00 (*Grilled lamb chops*)

Straccetti di filetto ai funghi porcini € 15,00 (*Fillet braised beef with mushrooms and cheese*)

Scamorza affumicata al tartufo di Norcia € 10,00 (*Smoked cheese with black truffle*)

Contorni (*Side dishes*)

Carciofi alla Romana € 5,00 (*Artichokes Roman style*)

Insalata mista € 2,50 (*Mix salade*)

Patate al fuoco € 4,00 (*Jacket potatoes*)

Dolci (*Sweets of the day*)

Dolce della casa al cioccolato e savoiardi € 4,00 (*Chocolate mousse*)

Semifreddo alle mandorle e G.Marnier € 4,00 (*Almond parfait and G.Marnier*)

Torta alle mandorle e pere € 4,00 (*Almond tart with cream and pears*)

Pane e coperto € 2,00 (*Bread cover charge*)