

Menù per l'Estate (Summer Menù)



Antipasti (Hors d'ouvres)

- Antipasto misto della casa €12,00** (Bruschetta al tartufo, Prosciutto e melone, Panzerotto alle verdure, Fiore di zucca fritto al gorgonzola, Fagiolina del lago Trasimeno)
- Hors d'ouvres House** (Bruschetta with truffle, Parma and melon, Fried turnovers with vegetables, Fried squash blossoms with gorgonzola cheese, Trasimeno beans.)
- Tagliere di salumi tipici Umbri "da suini allevati all'aperto" €12,00**
(Selection of cold cuts) "Animals in their natural state"
- Frittatina strapazzata al tartufo di Norcia (Solo tartufo purissimo) €11,00**
(Truffle omelette) only truffle
- Frittini misti €9,00** (Bauletti al camembert, Olive ascolane fatte da noi, Supplì di riso.)
Mixed fry (Fried camembert, Stuffed olives, Rice croquettes)
- Prosciutto e melone €9,00** (Parma ham and melon)
- Bruschette al tartufo nero (Solo tartufo purissimo) €12,00**
(Bruschette with truffle) only truffle
- Bruschette miste €6,00** (Tomatoes, mushrooms, aubergines - eggplants, olive oil Umbria)
- Fiori di zucca fritti al gorgonzola €6,00** (Fried squash blossoms with Gorgonzola cheese.)
- Bocconcini di bufala su letto di rucola €7,00** (Buffalo mozzarella with ricket)
- Tagliere di formaggi di capra e pecorini erborinati €11,00**
(Special selection of goat cheese and blue sheep's cheese)

Primi piatti (First courses) Le paste fresche sono fatte a mano (Fresh pasta is handmade)

- Fagianetti fatti in casa al burro e salvia €13,00 o al tartufo purissimo €18,00**
(Pheasant tortellini "Medio Evo style" with butter and sage or whit only truffle)
- Zuppa di farro e fagioli €8,00** (Barley or spelt soup with white beans)
- Tagliatelle "Primavera" €9,00** (Tagliatelle with cherry tomatoes and cottage cheese)
- Conchiglie ai fiori di zucca €9,00** (Pasta shells with squash blossoms)
- Taglierini fatti in casa al pesto di menta e gamberi €10,00**
(Noodles "taglierini" with prawns and mint pesto sauce)
- Ravioli con mozzarella di bufala al pomodorino fresco e basilico €12,00**
(Ravioli (pasta) filled with buffalo's milk Mozzarella cheese and fresh minced tomatoes dressing)
- Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini €12,00**
(Noodles " tagliatelle" with mushrooms)
- Strangozzi al tartufo di Norcia (Solo tartufo purissimo) €13,00**
(Noodles "strangozzi" in Umbria style with black truffle) only truffle
- Risotto al tartufo di Norcia e porcini ("Norcia" risotto with truffle and mushrooms)**
(minimo per 2 persone) – (minimum for two people) €13,00 Cad.(each p.)
- Spaghetti del Mediterraneo alle olive di leccino e pomodori essiccati al sole €9,00**
(Spaghetti Mediterraneo with ripe olives and dried tomatoes in oil)
- Tagliatelle al pomodoro €8,00** (Pasta with tomato)

Le mezze porzioni sono conteggiate al 75% (Half portion 75%)

Secondi piatti (Main dish)

Nidi di cotoletta d'agnello gratinata ai funghi €14,00

(Roast lamb chops with cheese and mushrooms)

Coniglio al vino rosso di Montefalco €12,00 *(Rabbit stewed in Montefalco Red wine)*

Tagliata di vitellone "Medioevo" €14,00 *(Entrecôte steak cut in "Medioevo" style)*

Filetto di maiale al lardo di Cinta Senese con purè di mele €12,00

(Pork fillet with "Colonnata's lard" and apple purée)

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

Filetto al "Sagrantino" €18,00 *(Fillet of beef, sirloin in "Sagrantino")*

Filetto alla brace al profumo di alloro €16,00 *(Fillet of beef charbroiled)*

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

Misto di carni alla brace €12,00

(Charbroiled mixed meats: lamb, pork chop, sausage, chicken)

Petto di pollo alla "Siciliana" €10,00 *(Chicken breast Sicilian style-capers,sage,lemon)*

Grigliata di verdure €9,00 *(Grilled vegetables)*

Tomino gratinato ai pomodorini e rosmarino €8,00

(Goat cheese au gratin, baked with cherry tomatoes and rosemary)

Caprese (Capri salad) €8,00 con mozzarella di bufala *(With buffalo mozzarella)* **€9,50**

(Fresh tomatoes and soft mozzarella cheese in slice, organ, basil, Umbria fresh oil, basil herbs and salt & pepper)

Contorni (Seasonal vegetables)

Fagiolina del lago Trasimeno all'olio di Assisi €6,00 *(Trasimeno little beans with Assisi fresh oil)*

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

Insalata mista €3,00 *(Mix salade)*

Grigliata di verdure €4,50 *(Grilled vegetables)*

Verdure di stagione €4,00 *(Spinach beets to stir-fry)*

Fagiolini al burro e parmigiano €5,00 *(Buttered french beans and Parmesan)*

Dolci (Sweets of the day -Desserts)

Dolci assaggi €6,00 *(Mix desserts)*

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

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

Tiramisu €4,00 *(Tiramisu coffee flavoured mascarpone dessert)*

Panna cotta ai frutti di bosco €4,00 *(Cream cooked with berries)*

Crostata alla marmellata di frutta o al limone €3,50 *(Fruit tart /Lemon tart)*

Pere al sagrantino passito €5,00 *(Pear "Sagrantino" straw wine)*

Tozzetti fatti da noi con Vino Santo €6,00 *(Biscuits with almond + glass straw wine)*

Macedonia di frutta fresca €4,00 *(Fruit salade)*

Ananas al Grand Marnier €6,00 *(Pineapple with Grand Marnier)*

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

Le nostre carni provengono esclusivamente da allevamenti italiani.

(We prepare our dishes only with meat of animals bred in Italian farms)

Menù degustazione - Tasting menù

minimo per 2 persone – minimum for two people

Antipasto - Hors d'ouvres

*Bruschette al pomodoro, all'olio di Assisi, Fagiolina del lago Trasimeno
Frittini di Camembert e olive Ascolane fatte da noi
(Bruschette with Tomatoes, and Assisi olive oil, Trasimeno beans)
(Camembert fried and fried stuffed olives)*

Bis di primi piatti -First courses

*Strangozzi al tartufo di Norcia
(Noodles “strangozzi” in Umbria style with black truffle)
Ravioli con mozzarella di bufala al pomodorino fresco e basilico
(Ravioli (pasta) with buffalo's milk Mozzarella cheese and fresh minced tomatoes dressing)*

Secondo piatto e contorno - Main dish

*Tagliata di vitellone “Medioevo”
Entrecôte steak cut in “Medioevo” style*

*Insalata mista
Mix salade*

*Dolci assaggi
Mix desserts*

Bevande non comprese (Drinks not included)

€ 30,00 Cad (each p.)

Con degustazione Vino: Bianco al calice Grechetto dell'Umbria Cant. Di Filippo “Umbria wine”

Tasting menù with wine Rosso al calice del territorio italiano “Italia wine”

Rosso al calice Rosso di Montefalco “Sallustio” Cant.Di Filippo “Umbria wine”

€ 39,00 Cad (each p.)

Incluso: pane, coperto e servizio (Included: bread, cover charge and service)

Escluso Acqua, Caffè, Digestivo (Not included: Mineral water, Coffee, Bitter)