



15/08/2010

I piatti del giorno di Ferragosto e dintorni...

***Dish of the day
Today's special***

Primi piatti (First course)

***Gnocchi fatti a mano al sugo d'oca €11,00
(Potato gnocchi with goose sauce)***

***Tagliatelle fatte a mano al sugo d'oca €11,00
(Noodles, "Tagliatelle" (Fresh pasta is handmade) with goose sauce)***

Secondi piatti (Second course)

***Oca in porchetta al finocchio selvatico €13,00
(Goose with wild fennel)***

Contorno (Seasonal vegetables)

***Patate arrosto €4,00
(Roast potatoes)***

Le paste fresche sono fatte a mano (Fresh pasta is handmade)

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

Menù per Ferragosto (alla carta)



Antipasti (Hors d'ouvres)

- Frittini misti €9,00** (Bauletti al camembert, Olive ascolane fatte da noi, Suppli di riso)
Mixed fry (Lobster boats with camembert, Stuffed olives, Rice croquettes)
- Prosciutto e melone €9,00** (Parma ham and melon)
- Bruschette miste €6,00** (Tomatoes, mushrooms, aubergines, olive oil Umbria)
- Tagliere di salumi tipici Umbri "da suini allevati all'aperto" €12,00**
(Selection of cold cuts) "Animals in their natural state"
- Tagliere di prosciutto al coltello di Cinta Senese da suini allevati all'aperto €15,00**
(Speciality Hamm cut with knife) Cinta Senese "Animals in their natural state"

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

- Strangozzi al tartufo di Norcia (Solo tartufo purissimo) € 13,00**
(Noodles "strangozzi" in Umbria style with black truffle) only truffle
- 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)
- Tagliatelle al pomodoro o al ragù € 8,00 / 9,00** (Pasta with tomato or ragout)

Secondi piatti (Main dish)

- Tagliata di vitellone "Medioevo" €14,00** (Entrecôte steak cut in "Medioevo" style)
- Grigliata di verdure €9,00** (Grilled vegetables)
- Scottadito di agnello €13,00** (Grilled lamb chops)

Contorni (Seasonal vegetables)

- Patate arrosto €4,00** (Roast potatoes)
- Grigliata di verdure €4,50** (Grilled vegetables)
- Insalata mista €3,00** (Mix salade)

Dolci (Sweets of the day -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)
- Macedonia di frutta fresca € 4,00** (Fruit Salad)

Pane e coperto €2,00 (Bread cover charg)

Le nostre carni provengono esclusivamente da allevamenti italiani
(We prepare our dishes only with meat of animals bred in Italian farms)