



Menù degustazione - Tasting menù

Minimo per 2 persone – minimum for two people

Antipasto - Hors d'ouvres

Salumi artigianali Umbri Pork meats Umbrian
Panzerotto ai funghi porcini Panzerotto with porcini mushrooms
Camembert al prosciutto Camembert with ham
Suppli di riso fatto da noi Rice croquettes made by us
Bruschetta al paté di fegato umbro Bruschetta pâté Umbrian liver

Bis di primi piatti -First courses

Rigatoni alla Norcina con tartufo solo tartufo purissimo
Macaroni "Norcia" style with cream and sausages with truffle - only truffle

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini
Tagliatelle with porcini mushrooms

Secondo piatto e contorno - Main course and side dish

Tagliata di vitellone "Medioevo" con insalata mista
Entrecôte "steak" cut, in "Medioevo" style with mix salade

Dolci assaggi (Mix desserts)

Panettone allo Zabaione caldo Panettone the hot sabayon
Dolce di "Sara" al cioccolato savoiardi e rum Sweet "Sara" to ladyfingers chocolate and rum

Bevande non comprese (Drinks not included)

€ 35.00 Cad (each p.)

Con degustazione vino *Bianco al calice del territorio italiano "Italia wine"*
Tasting menù with wine *Rosso al calice del territorio italiano "Italia wine"*
Rosso di Montefalco Cant. Di Filippo "Umbria wine"

€ 45.00 Cad (each p.)

Incluso: Pane, coperto e servizio (Included: bread, cover charge and service)
Escluso: Acqua, Caffè e Digestivo (Not included: Mineral water, Coffee, Bitter)



24 dicembre 2017

Antipasti *Hors d'ouvres*

Antipasto della casa tipico dell'Umbria 14

(Bruschetta al tartufo, Supplì di riso, Panzerotto alle verdure, Pecorino stagionato, Prosciutto nostrale al coltello, crostino al paté di fegato alla perugina)

Appetizer of the typical Umbrian house

Bruschetta with truffle, Supplì rice with sausage and cheese, Cornish vegetables, Pecorino cheese, ham nostril to the knife, Hot croutons with liver pate to Perugia

Bruschette miste 7 *Tomatoes mushrooms aubergines olive oil Umbria*

Crostini caldi con patè di fegato alla Perugina 8 *Chicken liver on toast*

Frittini misti 10

Bauletti camembert e prosciutto Olive ripiene fatte da noi Supplì di riso con mortadella e formaggio

Mixed fry

Camembert and ham olives stuffed (with meat) made by us Supplì rice with sausage and cheese

Frittatina strapazzata al tartufo di Norcia 14 *(Solo tartufo purissimo) Omelette only Truffle*

Tagliere di salumi artigianali tipici Umbri 13

Cold cuts typical artisan salamis Umbrian "from pigs reared outdoors"

Tagliere di formaggi di capra e pecorini freschi e stagionati 13

Cheese platter of goat and sheep cheeses fresh and aged

Tagliere misto di salumi tipici e formaggi 14 *Mixed platter of salami and cheese*

Primi Piatti *First course*

Le paste fresche sono tutte fatte a mano *Fresh pasta is handmade*

Cappelletti fatti a mano in brodo di carne 15 *Handmade hats in beef broth*

Cappelletti fatti in casa al burro e salvia 15 *Handmade hats with butter and sage*

Zuppa di farro con fagioli e salsiccia 10 *Barley or spelt soup with beans and sausages*

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini 13 *Tagliatelle with porcini mushrooms*

Strangozzi al tartufo di Norcia 15 *(Solo tartufo purissimo)*

Noodles "strangozzi" in Umbria style with black truffle (only truffle)

Rigatoni alla Norcina con tartufo *(solo tartufo purissimo) 14*

Macaroni "Norcia" style with cream and sausages with truffle - only truffle

Secondi Piatti *Second course*

Tagliata di vitellone “Medioevo” 15 Entrecôte “steak” cut, in “Medioevo” style

Spezzatino d’agnello ai carciofi e polenta grigliata 14

Lamb stew with artichokes and grilled polenta

Filetto al “Sagrantino” 18 Fillet of beef, sirloin in “Sagrantino”

Grigliata di verdure 10 Grilled vegetables

Filetto di maiale al lardo di Cinta Senese con purè di mele 13

Pork fillet with “Cinta Senese lard” and apple purée

Tronchetto di maiale in crosta 12 Socket pork rind

Contorni *Side dishes*

Verdure fresche all’agro o saltate in padella 5 Fresh vegetables sour or sauteed

Insalata mista 4 Mix salade

Patate al fuoco 4 Potatoes fire

Dolci *Sweets of the day*

Panettone allo Zabaione caldo 4 Eggnog Panettone the hot

Semifreddo alle mandorle e G.Marnier 6 Almond parfait and G:Marnier

Dolce della casa al cioccolato e savoiardi 5 Chocolate mousse

Tozzetti al Vino Santo 8 Tozzetti the holy wine and a glass of vino santo

Pere al Sagrantino passito 5 Pear “Sagrantino” sweet wine

Pecorino di fossa al miele di acacia 6 Sheep’s cheese with honey

Pane e coperto 2 Bread cover charg

Al fine di garantire la qualità, i piatti sono quasi tutti preparati al momento quindi possibile una ragionevole attesa.

In order to ensure the quality, the dishes are almost all freshly prepared so you can a reasonable expectation