

Menù degustazione - Tasting menù

minimo per 2 persone – minimum for two people

Antipasto - Hors d'ouvres

*Bruschetta ai funghi porcini
Panzerotto alle verdure di stagione
Supplì di riso con mortadella e formaggi
Frittino di Camembert e olive Ascolane fatte da noi
Bruschetta with tomato
Panzerotto with seasonal vegetables
Rice balls of rice with sausage and cheese
Frittino of Camembert cheese and stuffed olives homemade*

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 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”

€ 40,00 Cad (each p.)

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

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