



## ***Antipasti (Hors d'ouvres)***

***Antipasto della casa tipico umbro 12 Appetizer of the typical Umbrian house***

*Bruschetta alla fagiolina del lago Trasimeno Bruschetta with the beans of Lake Trasimeno*

*Fiore di zucca al gorgonzola Fried zucchini flowers with gorgonzola*

*Panzerotto alle verdure Cornish vegetables*

*Pecorino stagionato e Prosciutto nostrale al coltello Pecorino cheese ham nostril to the knife*

*Crostino al paté di fegato alla perugina Croutons to the liver pate at Perugia*

*Supplì di riso con mortadella e formaggi Rice croquettes with sausage and cheese*

***Fiori di zucca fritti al gorgonzola 7 Fried zucchini flowers with gorgonzola***

***Crostini caldi con paté di fegato alla perugina 7 Chichén liver on toast***

***Frittini misti 9 Mixed fry***

*Bauletti al camembert e prosciutto Olive ripiene (di carne) fatte da noi Supplì di riso con mortadella e formaggio*

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

***Bruschette al tartufo di Norcia 12 (Solo tartufo purissimo)***

*Truffle Bruschette of Norcia (only truffle)*

***Frittatina strapazzata al tartufo di Norcia 12 (Solo tartufo purissimo)***

*Omelette scrambled at Norcia's truffle*

***Tagliere di salumi artigianali tipici Umbri 12***

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

***Tagliere di formaggi di capra e pecorini freschi e stagionati 12***

*Cheese platter of goat and sheep cheeses fresh and aged*

***Tagliere misto di salumi tipici e formaggi 13***

*Mixed platter of salami and cheese*

# **Primi piatti** *First courses*

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

## ***Le nostre specialità***

***Cappelletti fatti in casa in brodo di carne 13***

*Tortellini homemade beef broth*

***Cappelletti fatti in casa al burro e salvia 13***

*Tortellini with butter and sage*

***Strangozzi al tartufo di Norcia (Solo tartufo purissimo) 14***

*Noodles "strangozzi" in Umbria style with black truffle only truffle*

***Risotto "La Pila Vecia" di Ferron al tartufo di Norcia e porcini 13 a persona - minimo per due***

*Norcina risotto "La Pila Vecia" di Ferron with truffle and mushrooms each person - **minimum for two***

***Rigatoni alla Norcina con tartufo solo tartufo purissimo 13***

*Rigatoni "Norcina" with cream, sausage and truffles in Umbria (only pure truffle)*

***Zuppa di farro con fagioli e salsiccia 9***

*Barley or spelt soup with white beans and sausage*

***Ravioli con mozzarella e ricotta di bufala al pomodorino fresco e basilico 12***

*Ravioli with buffalo's milk mozzarella cheese and fresh minced tomatoes dressing*

***Strangozzi con ragù tipico alla "Perugina" 10***

*Strangozzi pasta ragout Umbria style*

***Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini 12***

*Tagliatelle with mushrooms porcini*

***Penne al pomodoro e basilico 8***

*Penne with tomato and basil*

***Le mezze porzioni singole sono conteggiate al 75% The individual half portions are counted to 75%***

# **Secondi piatti *Main dish***

*Tutte le pietanze di carne sono accompagnate da un contorno da noi selezionato e non modificabile  
All meat dishes are accompanied by a side dish we selected and not editable*

## ***Le nostre specialità***

***Spezzatino d'agnello ai carciofi e polenta grigliata 13***

*Lamb stew with artichokes and grilled polenta*

***Tagliata di vitellone "Medioevo" con verdure di stagione 14***

*Entrecôte steak cut in "Medioevo" style with seasonal vegetables*

***Filetto di vitellone al "Sagrantino" con purè di patate 18***

*Filet of beef to the "Sagrantino" wine with mashed potatoes*

***Filetto di maiale al lardo di Cinta Senese con purè di mele 12***

*Pork fillet with "Cinta Senese lard" with apple purée*

***Straccetti di filetto ai funghi porcini e scaglie di parmigiano 15***

*Fillet braised beef with mushrooms and cheese*

***Scottadito di agnello con patate al fuoco 13***

*Lamb chops with potatoes fire*

***Tagliata di pollo al rosmarino e pepe verde con patate al fuoco 11***

*chicken chopped rosemary and green pepper with potatoes fire*

***Grigliata di verdure 10*** *Grilled vegetables*

***Scamorza affumicata al tartufo di Norcia 13*** *Smoked chees with black truffle*

***Entrecote fumè al brie e speck con verdure di stagione 13***

*Entrecote with brie and smoked bacon with seasonal vegetables*

## ***Contorni (Seasonal vegetables)***

***Fagiolina del Lago Trasimeno all'olio Umbro 6*** *Bean of Lake Trasimeno to the oil of Umbria*

***Patate al fuoco 4*** *Potatoes fire*

***Insalata mista 3*** *Mix salade*

***Grigliata di verdure 5*** *Grilled vegetables*

***Verdure di stagione 4*** *Spinach beets to stir-fry*

***Purè di patate 4*** *Mashed potatoes*

***Pane e coperto 2*** *Bread cover charg*

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

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

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