



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*

Suppli 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 Suppli di riso con mortadella e formaggio
Camembert and ham olives stuffed (with meat) made by us Suppli 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

“I Fagianetti di Willy” cappelletti fatti a mano ripieni di fagiano al burro e salvia 13
The Fagianetti Willy "cappelletti handmade stuffed pheasant with butter and sage

Taglierini fatti in casa al Pecorino di fossa di “Beltrami” 9
Noodles with pepper and “Beltrami” sheep’s cheese

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

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 cheese with black truffle*

Entrecôte fumé al brie e speck con verdure di stagione 13
Entrecôte 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, quindi è possibile una ragionevole attesa.

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