

Menù di Pasqua e dintorni

Alla carta (minimo due portate)

Easter Menu The paper (minimum of two courses)

Antipasti Hors d'ouvres

Antipasto di Pasqua € 13

Torta di Pasqua al formaggio e capocollo artigianale dell'Umbria

Crostino al paté di fegato alla Perugina

Panzerotto ai funghi di bosco e porcini,

Fiore di zucca fritto al gorgonzola

Suppli di riso con mortadella e formaggio

Appetizer Easter

Easter cake with cheese and homemade Umbrian capocollo

Crouton with liver paté to Perugia

Panzerotto with wild mushrooms and porcini,

Fried zucchini flowers with gorgonzola

Suppli rice with sausage and cheese

Tagliere di salumi tipici Umbri e torta di Pasqua al formaggio € 13

Salami typical Umbrian and Easter cake with cheese

Tagliere di formaggi di capra e di pecora € 12

Platter of goat and sheep cheese

Primi piatti First courses

Le paste fresche sono fatte a mano Fresh pasta is handmade

Ravioli con mozzarella e ricotta di bufala al pomodorino fresco e basilico € 13

Ravioli with mozzarella and buffalo ricotta with fresh tomato and basil

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

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

Tagliatelle fatti in casa al ragù di carne alla Perugina € 12

Homemade tagliatelle with meat sauce Perugia style

Secondi piatti *Main dish*

Cosciotto d'agnello di "Colfiorito" al forno € 14

Leg of lamb "Colfiorito" baked

Cotoletta d'agnello di "Colfiorito" frita € 14

Lamb cutlet of "Colfiorito" fried

Tagliata di vitellone "Medioevo" € 16

Entrecôte steak cut in "Medioevo" style

Tronchetto di maiale al forno € 13

Rolled baked pork

Grigliata di verdure alla brace € 12

Grilled vegetables on the grill

Contorni *Seasonal vegetables*

Carciofi alla romana € 5

Artichokes Roman style with capers and anchovies

Patate arrosto € 4

Roasted potatoes

Insalata mista € 4

Mix salade

Dolci *Sweets of the day -Desserts*

Semifreddo alle mandorle al cioccolato fuso € 4

Semifreddo with almonds to the melted chocolate

Dolce di "Sara" al cioccolato savoiardi e rum € 5

Sweet "Sara" to ladyfingers chocolate and rum

Tiramisù € 4 *Coffee flavoured mascarpone dessert*

Pere al Sagrantino passito € 5 *Pear "Sagrantino" sweet wine*

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 the quality,
the dishes are almost all prepared at the moment is so you can a reasonable expectation.*