



Antipasti (Hors d'ouvres)

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

Omelette scrambled at Norcia's truffle

Prosciutto e melone € 9

Ham and melon

Bruschette miste € 6

Bruschette with tomatoes zucchini eggplant and Umbria olive oil

Tagliere di salumi artigianali tipici Umbri € 12

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

Tagliere misto di salumi tipici e formaggi € 13

Mixed platter of salami and cheese

Primi piatti (First courses)

Le nostre specialità (Our specialties)

Fagianetti di Willy cappelletti fatti a mano ripieni di fagiano al burro e salvia € 14

The Fagianetti Willy "cappelletti handmade stuffed pheasant with butter and sage"

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

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

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

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

Ravioli con mozzarella di bufala al pomodorino fresco e basilico 12

Ravioli with buffalo mozzarella to the fresh tomato and basil

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini € 12

Tagliatelle with mushrooms porcini

Penne al pomodoro 9

Penne with tomato sauce

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



Secondi piatti (Main dish)

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

Le nostre specialità (Our specialties)

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

Entrecôte steak cut in "Medioevo" style with seasonal vegetables

Filetto di vitellone al "Sagrantino" e purè di patate € 18

Fillet of beef to the "Sagrantino" wine and mashed potatoes

Tronchetto di maiale in crosta con patate al fuoco € 12,00

Pork socket crust with potatoes fire

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

Fillet braised beef with mushrooms and cheese

Grigliata di verdure € 10 *Grilled vegetables*

Contorni (Seasonal vegetables)

Patate al fuoco € 4,00 *Jacket potatoes*

Insalata mista € 3,00 *Mix salade*

Piselli alla cipolla rossa di Cannara € 6,00 *Peas with Cannara red onion*

I nostri dolci fatti in casa

Dolce di "Sara" cioccolato savoiardi e rum € 4,00 *Sweet "Sara" to chocolate and rum*

Tiramisù € 4,00 *Coffee, flavoured, mascarpone dessert*

Semifreddo con mandorle al cioccolato fuso € 4,00 *Semifreddo with almonds and chocolate hot*

Panna cotta al caramello € 4,00 *Panna cotta caramel*

Pane e coperto € 2,00 *(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.*