



Antipasti *Appetizers*

Antipasto della casa Assaggi tipici dell'Umbria **12** *Appetizer of the house Typical tastes of Umbria*

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

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

Panzerotto ai funghi di bosco e porcini *Cornish with wild mushrooms and porcini mushrooms*

Pecorino stagionato e Prosciutto locale *Pecorino cheese and local ham*

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 **6** *Pomodoro zucchine melanzane e olio*

Bruschette with tomatoes zucchini eggplant and Umbria olive oil

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**

Selection of goat and pecorino cheeses

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

Mixed platter of salami and cheese

Al fine di garantire la qualità i piatti sono tutti preparati al momento
Quindi è possibile una ragionevole attesa.

In order to guarantee the quality the dishes are all freshly prepared
So a reasonable wait is possible.



Primi piatti

First courses

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

Le nostre specialità (Our specialties)

I 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) 13

Macaroni “Norcia” style with the 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)

Risotto “La Pila Vecia” di Ferron al tartufo e porcini 13 a persona (minimo per due)

*Risotto “La Pila Vecia” di Ferron with truffle and mushrooms 13 each person (**minimum for two**)*

Taglierini al pesto di menta e pinoli con gamberi e pomodorino fresco 12

Noodles with mint pesto and pine nuts with shrimp and fresh tomato

Ravioli con mozzarella di bufala al pomodorino fresco e basilico 12

Ravioli with buffalo mozzarella to the fresh tomato and basil

Strangozzi con ragù tipico alla perugina 11

Noodles “strangozzi” pasta with ragout Umbria style

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini 12

Tagliatelle with mushrooms porcini

Zuppa di farro con fagioli e salsiccia 9

Barley or spelt soup with white beans and sausage

Penne alle verdure di stagione 9

Penne with white seasonal vegetables or with tomato sauce



Secondi piatti* **Second course*

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)

Coniglio al vino rosso di Montefalco con cipolline in agrodolce 13

Rabbit to Montefalco red wine with pickled onions

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

Fillet 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" and 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 pomodorino rucola e parmigiano 12

Sliced chicken with tomato arugula and parmesan

Grigliata di verdure 10 *"Piatto grande" Grilled vegetables "Great dish"*

Contorni* **Vegetables*

Patate al fuoco 4,00 *Jacket potatoes*

Insalata mista 3,00 *Mix salade*

Grigliata di verdure 6,00 *"Piatto piccolo" Grilled vegetables "Small dish"*

Verdure di stagione 4,00 *Spinach beets to stir-fry*

Purè di patate 4,00 *Mashed potatoes*

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