

Il menù di Pasqua

The Easter menu

Minimo due persone two people minimum

Antipasto di Pasqua

*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
Supplì 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
Supplì rice with sausage and cheese*

Bis di primi piatti

*Strangozzi fatti in casa al tartufo di Norcia (solo tartufo purissimo)
Noodles "Strangozzi" in Umbria style with black truffle (only truffle)*

*Ravioli con mozzarella e ricotta di bufala al pomodorino fresco e basilico
Ravioli with mozzarella and buffalo ricotta with fresh tomato and basil*

*Cosciotto d'agnello di "Colfiorito" cotto al forno con patate
Leg of lamb baked Colforito with potatoes*

O (or)

Tronchetto di maiale al forno con patate Rolled baked pork with potatoes

*Dolce di "Sara" al cioccolato savoiardi e rum
Sweet "Sara" to ladyfingers chocolate and rum*

Compreso vino: *Un calice di vino bianco o vino rosso a persona*

Il bianco: *"Villa Conversino" igt Cantina Italo Di Filippo "da agricoltura biologica"*

Il rosso: *"Villa Conversino" igt Cantina Italo Di Filippo "da agricoltura biologica"*

Acqua e caffè

Digestivi in genere non compresi

€ 40.00

Al fine di garantire la qualità,

le pietanze sono quasi tutte preparate 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.