

# ***Menù di Pasqua e dintorni***

***Alla carta*** (minimo due portate a persona)

***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) € 15***

*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*

## **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.*

# *Menù per i bambini*

## *Primo piatto*

*Penne al pomodoro € 8*

## *Secondo*

*Cotoletta di pollo frita con patatine € 12*

## *Dolce*

*Coppa di gelato alla crema € 4*

*Pane e coperto € 2 (Bread cover charg)*