



## **Antipasti** *Appetizers*

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

*Bruschetta al pomodorino ciliegino al forno* **Baked cherry tomato bruschetta**  
*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**  
*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*

**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** *Bruschette al pomodorino ciliegino al forno* **Baked cherry tomato bruschetta**

**Frittatina strapazzata al tartufo di Norcia** **12** *(Solo tartufo purissimo)*  
**Scrambled omelette with Norcia truffle (pure truffle only)**

**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*

## **Piatti estivi freddi**

### **Cold summer dishes**

**Prosciutto e melone** **9** *Ham and melon*

**Caprese con mozzarella di bufala** **9** *Capri salad with buffalo mozzarella*

**Insalatona Medioevo** **8** *Medioevo big salad*

*Insalata pomodoro rucola parmigiano noci prosciutto e aceto balsamico*  
**Salad, tomato rocket parmesan nuts grilled ham and balsamic vinegar**

# *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 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)*

***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*

***Spaghetti "Mediterraneo" con olive taggiasche e pomodori essiccati al sole 12***

*Spaghetti Mediterraneo with ripe olives and dried tomatoes in oil*

***Ravioli con mozzarella di bufala al pomodorino fresco e basilico 13***

*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*

***Penne al pomodoro 8***

*Penne with tomato 8*

*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.*



## **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 con 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"*

**Parmigiana di melanzane "light" 11** *Melanzane grigliate, pomodoro, ricotta e parmigiano*

*Light eggplants parmigiana (Grilled aubergines, tomato, ricotta and parmesan)*

## **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*