


ANTIPASTI - APPETIZER

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE UMBRA,
GIARDINIERA, MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE DI CANNARA E TORTA AL TESTO 16
HAM & CHEESE SELECTION FROM UMBRIAN TRADITION, SWEET&SOUR VEGETABLES,
RED ONIONS MUSTARD AND FOCACCIA BREAD 

SALMONE MARINATO AL CAVOLO CAPPuccio ROSSO, SALSA MIELE E SENAPE,
CIPOLLA AGRODOLCE E OLIVE TAGGIASCHE 17

SALMON MARINATED WITH RED CABBAGE, HONEY&MUSTARD SAUCE,
ONIONS AND "TAGGIASCHE" OLIVES 


CIPOLLA BIANCA C.B.T. MORBIDO DI ZUCCA AL TARTUFO E PARMIGIANO 15
WHITE ONION SLOW COOKED, PUMPKIN CREAM WITH TRUFFLE AND PARMESAN 

HUMMUS DI CECI, FRITTO DI VERDURE, LIMONE E PREZZEMOLO 15
CHICKPEAS HUMMUS, FRIED VEGETABLES, LEMON AND PARSLEY 

TARTARE DI BUFALA, RIDUZIONE DI MONTEFALCO, CAPRINO E FUNGHI SOTT'OLIO 18
HOAX TARTARE, RED WINE SAUCE, GOAT CHEESE AND MUSHROOMS 


PRIMI - FIRST COURSES

TAGLIATELLE IMPASTATE ALLA RAPA ROSSA, RAGÙ BIANCO E PORCINI 17
TAGLIATELLE WITH RED TURNIP, WHITE RAGOUT AND PORCINI MUSHROOMS 


CAVATELLI FATTI IN CASA, CANNELLINI, POLPO E PREZZEMOLO 18
CAVATELLI PASTA, CANNELLINI BEANS, OCTOPUS AND PARSLEY 

ORZOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA, SCAMORZA AFFUMICATA E GUANCIALE 16
BARLEY LIKE RISOTTO WITH PUMPKIN, SMOOKED SCAMORZA AND BACON 

VELLUTATA DI CARCIOFI E PORRI, MORBIDO DI CAPRINO E CRUMBLE ALLE ERBE 14
ARTICHOKE&LEAK VELVET, GOAT CHEESE AND HERBS CRUMBLE 

TORTELLI DI RICOTTA&BROCCOLI, POMODORO ALL'ACCIUGA, OLIVE E PARMIGIANO 19
TORTELLI FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND BROCCOLI,
TOMATOES FALVOURED WITH ANCHOVIES, TAPENADE AND PARMESAN 

FUSILLONE "EXTRA LUSO-LA MOLISANA", CAVOLFIORRE,
POMODRINI ARROSTITI E POLVERE DI AGRUMI 16

FUSILLONI PASTA "LA MOLISANA" WITH CABBAGE, ROASTED TOMATOES AND CITRUS FRUIT 

SECONDI - MAIN COURSES

PETTO DI ANATRA GLASSATA AL MANDARINO, SEDANO RAPA
E CAVOLO CAPPuccio ROSSO BRASATO 25


DUCK BREAST GLOSSED WITH TANGERINE, CELERIAC AND RED CABBAGE BRAISED 

ROSETTA DI BUFALA GRATINATA ALLE SPEZIE, RIDUZIONE DI SAGRANTINO
ALL'ACETO FRAMBOISE E RADICCHIO IN AGRODOLCE 27

GRATINATED HOAX FILLET, SAGRANTINO SAUCE FLAVORED WITH FRAMBOISE VINEGAR AND
SWEET&SOUR RADICCHIO 

RANA PESCATRICE IN PORCHETTA, PATATE E FINOCCHIO 26
ROASTED MONK FISH, POTATOES AND FENNEL 

FILETTO DI MAIALE C.B.T. PATATA DOLCE E CARCIOFI 22

PORK FILLET COOKED AT LOW TEMPERATURE, SWEET POTATOES AND ARTICHOKE 

VITELLO, VERDURE AL BURRO, NOCCIOLE E JUS AL TARTUFO 26

VEAL WITH BUTTER VEGETABLES, HAZELNUTS AND TRUFFLE JUS 