

## ANTIPASTI – APPETIZERS

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE UMBRA, VERDURINE IN AGRODOLCE, MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE DI CANNARA E TORTA AL TESTO 16  
HAM AND CHEESE SELECTION FROM UMBRIAN TRADITION, SWEET&SOUR VEGETABLES AND RED ONION MUSTARD AND TORTA AL TESTO BREAD 🌿🍷🍷

PANZANELLA, ORTO, BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO 15  
BREAD SALAD WITH GARDEN VEGETABLES, BURRATA AND CANTABRIAN ANCHOVIES 🌿🍷🍷

HUMMUS DI CANNELLINI, ZUCCHINE, PEPERONI E FIORI DI ZUCCA 15  
CANNELLINI BEAN HUMMUS WITH ZUCCHINI, PEPPERS AND ZUCCHINI FLOWERS 🌿🍷

CRUDO DI RICCIOLA, TAHINA DI MANDORLE, YOGURT AL LIME E CIPOLLE IN AGRODOLCE 17  
AMBERJACK TARTARE WITH ALMOND TAHINI, LIME YOGURT AND SWEET&SOUR ONION 🍷🍷🍷🍷

CARPACCIO DI PICANHA ARROSTO, SALSA PUTTANESCA E CHIPS. 17  
ROASTED PICANHA CARPACCIO WITH OLIVES, TOMATOES, CAPERS AND VEGETABLE CHIPS 🍷

## PRIMI – FIRST COURSES

ZUPPA DI BIETOLE, DATTERINI, PECORINO E OLIO EVO 14  
CHARD SOUP WITH CHERRY TOMATOES, PECORINO CHEESE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 🍷

GNOCCHI DI RICOTTA, RAGÙ BIANCO, FUNGHI TRIFOLATI E POLVERE DI SEDANO 16  
RICOTTA GNOCCHI WITH WHITE RAGÙ, SAUTÉED MUSHROOMS AND DRIED CELERY POWDER 🌿🍷🍷🍷

ORZOTTO MANTECATO AL LIMONE FERMENTATO, MASCARPONE, CAPPERI FRITTI E CRUDO DI TONNO 18  
CREAMY BARLEY WITH FERMENTED LEMON, MASCARPONE, FRIED CAPERS AND MARINATED TUNA 🌿🍷🍷🍷

SPAGHETTI ALLA CHITARRA FATTI IN CASA CON POMODORINI MARINATI, OLIVE E STRACCIATELLA DI BURRATA 17  
HOMEMADE "SPAGHETTI ALLA CHITARRA" WITH MARINATED CHERRY TOMATOES, OLIVES AND BURRATA STRACCIATELLA 🌿🍷🍷

PASSATELLI DI PANE INTEGRALE, CREMA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO, ZUCCHINE E GUANCIALE 16 🌿🍷🍷  
WHOLE WHEAT "PASSATELLI" FRESH PASTA WITH SAFFRON&PARMESAN CREAM, ZUCCHINI AND GUANCIALE

FUSILLONI "LA MOLISANA", PESTO DI MELANZANE, RICOTTA SALATA, MANDORLE E BASILICO 16  
"LA MOLISANA" FUSILLONI WITH EGGPLANT PESTO, SALTED RICOTTA, ALMONDS AND BASIL 🌿🍷🍷

## SECONDI – MAIN COURSES

FILETTO DI MAIALE C.B.T. PURÈ DI PATATE DOLCI SPEZIATE E CARDONCELLO 22  
SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN WITH SPICED SWEET POTATO CREAM AND KING OYSTER MUSHROOMS 🍷🍷

VITELLO ALLE ERBE, SEDANO RAPA, VERDURE E RIDUZIONE DI MONTEFALCO 26  
HERB-CRUSTED VEAL WITH CELERY ROOT, VEGETABLES AND MONTEFALCO WINE REDUCTION 🍷🍷

FILETTO DI BACCALÀ CONFIT AL BASILICO, PIZZAIOLA DI DATTERINI E PATATE 25  
BASIL CONFIT COD FILLET WITH CHERRY TOMATO "PIZZAIOLA" SAUCE AND POTATOES 🍷

PETTO DI FARAONA, LIMONE, INDIVIA E BURRO BIANCO 26  
GUINEA FOWL BREAST WITH LEMON, ENDIVE AND BEURRE BLANC 🍷🍷🍷

COSTOLETTA DI AGNELLO GRATINATA ALLA MEDITERRANEA, FRIGGITELLI, BIETOLE E JUS ALLA SENAPE DI DIGIONE 25 🌿🍷🍷🍷  
MEDITERRANEAN-CRUSTED LAMB CUTLET WITH ITALIAN SWEET PEPPERS, CHARD AND DIJON MUSTARD JUS

# Dolci - Desserts



CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA DI ASSISI,  
CON SPUMA AL VIN SANTO 9

CRÈME BRÛLÉE FLAVOURED WITH LAVENDER AND  
VIN SANTO FOAM



*In abbinamento : Dulcis, Lungarotti 6*

MINI PAVLOVA, CREMA AL FORMAGGIO  
E FRUTTI ROSSI 10

MINI PAVLOVA WITH CHEESE CREAM AND RED BARRIES



*In abbinamento : Moscato d'Asti,*

*Tenuta Il Falchetto 7*





## PESCA, ALCHERMES E NOCCIOLE 9

PEACH WITH ALCHERMES LIQUEUR AND HAZELNUT



*In abbinamento : Montefalco Sagrantino Passito DOCG,  
Caprai 10*

## LIMONE, CIOCCOLATO BIANCO, ANANAS E SESAMO 10

LEMON SEMIFREDDO WITH WHITE CHOCOLATE, PINEAPPLE AND SESAM



*In abbinamento : Muffa Nobile, Orvieto Classico DOC,  
Palazzone*