

ANTIPASTI - APPETIZER

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI, MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE, GIARDINIERA E TORTA AL TESTO 17 (1-7-9-12)

TASTING OF CURED MEATS AND CHEESES, RED ONION MUSTARD, PICKLED VEGETABLES AND TORTA AL TESTO

CIPOLLA C.B.T., PARMIGIANO, ZUCCA, SALVIA E ANATRA MARINATA 16 (6-7)

SLOW COOKED ONION, PARMESAN, PUMPKIN, SAGE AND MARINATED DUCK

PAVÈ DI PATATE CROCCANTE, CREMA DI PROVOLA AFFUMICATA, CILIEGINI CONFIT E GUANCIALE 15 (1-7)

CRISPY POTATO PAVÉ, SMOKED PROVOLA CREAM, CONFIT CHERRY TOMATOES AND PORK CHEEK

POLPO ROSTICCIATO, HUMUS DI CANNELLINI E INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE 18 (4-11-14)

ROASTED OCTOPUS, CANNELLINI BEAN HUMMUS, AND FENNEL, ORANGE AND OLIVE SALAD

TATAKI DI VITELLO, CAPPERI, CIPOLLA ROSSA, MAYO ALLA SENAPE E TOPINAMBUR 18 (3-5-6-10-12)

VEAL TATAKI, CAPERS, RED ONION, MUSTARD MAYO AND JERUSALEM ARTICHOKE

PRIMI - FIRST COURSES

TAGLIATELLE DI PANE TIRATE A MANO, RAGÙ BIANCO, CARCIOFI E PARMIGIANO 17 (1-3-7-9-12)

HAND-STRETCHED BREAD TAGLIATELLE, WHITE RAGOUT, ARTICHOKE AND PARMESAN

ORZO DEI COLLI UMBRI MANTECATO AI FUNGHI FRESCHI, LARDO DI COLONNATA E PREZZEMOLO 16 (1-7)

UMBRIAN BARLEY CREAMED WITH FRESH MUSHROOMS, COLONNATA LARD AND PARSLEY

LINGUINA "EXTRA LUSSO LA MOLISANA", SGOMBRO LEGGERMENTE AFFUMICATO, VERZA E CIPOLLA ROSSA 19 (1-4-9-12)

"EXTRA LUSSO LA MOLISANA" LINGUINE, LIGHTLY SMOKED MACKEREL, SAVOY CABBAGE AND RED ONION

RAVIOLONE RIPIENO DI CACIO E PEPE, RAPA ROSSA, FONDO DI VITELLO AL TARTUFO E PORRO FRITTO 19 (1-3-7-9-12)

LARGE RAVIOLE FILLED WITH CACIO E PEPE, BEETROOT, VEAL JUS WITH TRUFFLE AND FRIED LEEK

VELLUTATA DI ZUCCA SPEZIATA, MASCARPONE E CACAO 14 (7)

SPICED PUMPKIN VELOUTÉ, MASCARPONE AND COCOA

ZUPPA DI CECI E CAVOLO NERO CON CAVATELLI IMPASTATI ALLA CAROTA VIOLA 15 (1-9)

CHICKPEA AND BLACK CABBAGE SOUP WITH PURPLE CARROT CAVATELLI

SECONDI - MAIN COURSES

STINCO DI AGNELLO ARROSTO, MORBIDO DI CAVOLFIORRE ALLO ZAFFERANO E VERDURE AL BURRO 24 (7-9-12)

ROAST LAMB SHANK, SAFFRON CAULIFLOWER PURÉE AND BUTTERED VEGETABLES

FILETTO DI MAIALE GRATINATO ALLE ERBE, CAPPUCCIO ROSSO E RIDUZIONE AL VINO 22 (1-3-7-12)

HERB-CRUSTED PORK FILLET, RED CABBAGE AND WINE REDUCTION

LOMBATINA DI VITELLO AL PUNTO ROSA, SEDANO RAPA, CARCIOFI E NOCCIOLE 27 (7-8-9-12)

MEDIUM-RARE VEAL LOIN, CELERIAC, ARTICHOKE AND HAZELNUTS

COSCIA DI FARAONA RIPIENA DI MORTADELLA E PISTACCHI, PATATE LIONESI CON GUANCIALE, PARMIGIANO E JUS AL TARTUFO 27 (3-7-8-9-12)

GUINEA FOWL LEG STUFFED WITH MORTADELLA AND PISTACHIOS, LYONNAISE POTATOES WITH PORK CHEEK, PARMESAN AND TRUFFLE JUS

FILETTO DI TROTA ALLEVATA IN UMBRIA, FUNGHI, SPINACI E BURRO BIANCO 24 (4-7-12)

UMBRIAN FARMED TROUT FILLET, MUSHROOMS, SPINACH AND BEURRE BLANC

MENU' DEGUSTAZIONE

RADICI & TERRITORIO

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI, MOSTARDA DI CIPOLLE, GIARDINIERA E TORTA AL TESTO
TASTING OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES, ONION MUSTARD, PICKLED VEGETABLES
AND TORTA AL TESTO

TAGLIATELLE DI PANE TIRATE A MANO, RAGÙ BIANCO, CARCIOFI E PARMIGIANO
HAND-STRETCHED BREAD TAGLIATELLE, WHITE RAGOUT, ARTICHOKE AND PARMESAN

CREME BRULEE ALLA LAVANDA DI ASSISI E SPUMA AL VIN SANTO
LAVENDER CRÈME BRÛLÉE FROM ASSISI WITH VIN SANTO FOAM

EURO 40
BEVANDE ESCLUSE

TRADIZIONE & INNOVAZIONE

TATAKI DI VITELLO, CAPPERI, CIPOLLA ROSSA, MAYO ALLA SENAPE E TOPINAMBUR
VEAL TATAKI, CAPERS, RED ONION, MUSTARD MAYO AND JERUSALEM ARTICHOKE

ORZO DEI COLLI UMBRI MANTECATO AI FUNGHI FRESCHI, LARDO DI COLONNATA E PREZZEMOLO
UMBRIAN BARLEY CREAMED WITH FRESH MUSHROOMS, COLONNATA LARD AND PARSLEY

FILETTO DI MAIALE GRATINATO ALLE ERBE, CAPPUCCIO ROSSO E RIDUZIONE AL VINO
HERB-CRUSTED PORK FILLET, RED CABBAGE AND WINE REDUCTION

RICOTTA, PERE, VINO ROSSO E GRANOLA
RICOTTA, PEARS, RED WINE AND GRANOLA

EURO 52
BEVANDE ESCLUSE

TRA FIUME E MARE

POLPO ROSTICCIATO, HUMUS DI CANNELLINI E INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE
ROASTED OCTOPUS, CANNELLINI BEAN HUMMUS, AND FENNEL, ORANGE AND OLIVE SALAD

LINGUINA "EXTRA LUSO LA MOLISANA", SGOMBRO LEGGERMENTE AFFUMICATO, VERZA E CIPOLLA ROSSA
"EXTRA LUSO LA MOLISANA" LINGUINE, LIGHTLY SMOKED MACKEREL, SAVOY CABBAGE AND RED ONION

FILETTO DI TROTA ALLEVATA IN UMBRIA, FUNGHI, SPINACI E BURRO BIANCO
UMBRIAN FARMED TROUT FILLET, MUSHROOMS, SPINACH AND BEURRE BLANC

SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT, CRUMBLE AL CAFFÈ, CAPRINO E MANDORLE
PASSION FRUIT SEMIFREDDO, COFFEE CRUMBLE, GOAT CHEESE AND ALMONDS

EURO 59
BEVANDE ESCLUSE

DOLCI - DESSERT

CREME BRÛLÉE ALLA LAVANDA DI ASSISI
CON SPUMA AL VIN SANTO 9

LAVENDER CRÈME BRÛLÉE FROM ASSISI WITH
VIN SANTO FOAM

(1-3-7-12)

In abbinamento Dulcis, Lungarotti 6

RICOTTA, PERE,
VINO ROSSO E GRANOLA 10

RICOTTA, PEARS, RED WINE AND GRANOLA

(5-7-8-11-12)

In abbinamento Kabir, Donnafugata 9

CIOCCOLATO, MIRTILLO,
POP CORN E CAMELLO 11

CHOCOLATE, BLUEBERRY, POPCORN AND CAMEL

(3-7)

In abbinamento Moscato d'Asti, Tenuta il Falchetto 7

SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT,
CRUMBLE AL CAFFÈ,
CAPRINO E MANDORLE 10

PASSION FRUIT SEMIFREDDO, COFFEE CRUMBLE,
GOAT CHEESE AND ALMONDS

(1-3-7-8)

In abbinamento Recioto della Valpolicennta, Bertani 8