

### **Antipasti / Starters**

Trota della Valnerina affumicata a caldo, fagiolini  
del Trasimeno, scarola e menta 13,00

*Hot smoked Valnerina trout, Trasimeno green beans, escarole and mint 13,00*  
(Allergeni: 5)

Tartare di rapa rossa arrostita, cagliata di mandorle, pomodorini al forno e budino di ceci 12,00  
*Roasted beetroot tartare, almond curd, baked tomatoes, chickpea pudding,*  
*12,00*  
(Allergeni: 2,8)

Battuta al coltello di scottona, ravanelli, olio fumo, alici e gelato alla senape 14,00  
*Scottona tartare, radishes, smoked oil, anchovies and mustard ice cream 14,00*  
(Allergeni: 3,10,13)

Crudo di Baccalà marinato al limone, finocchi e lenticchie 14,00  
*Raw cod marinated in lemon, fennel and lentils 14,00*  
(Allergeni: 5)

Misto di salumi artigianali di maiale brado, bruschetta al tartufo nero di stagione 14,00  
*Mix of artisan cold cuts of wild pork, bruschetta with seasonal black truffle 14,00*  
(Allergeni 3,8)

### **Primi / First course**

Gnocchetti di patate alle erbe del nostro orto, ragù di cortile 14,00  
*Potato gnocchi with homegrown herbs, farmyard ragout 14,00*  
(Allergeni 8,11)

Stringozzi al germe di grano, cacio pecorino e fave, tartufo nero estivo 16,00  
*Wheat germ stringozzi, pecorino cheese and fava beans, summer black truffle 16,00*  
(Allergeni 2,8,11)

Tortelli al limone e mascarpone con pisellini dell'orto 14,00  
*Lemon and mascarpone Tortelli garden peas 14,00*  
(Allergeni 3,8,13,11)

Fagottini ripieni di carbonara agli asparagi 14,00  
*Carbonara filled fagottini with asparagus 14,00*  
(Allergeni 3,8,13)

### **Secondi / Main Course**

Tortino di finocchio, fagiolini e carote con cipolla caramellata e crema di nocciole  
*Fennel, green beans, carrot with caramelized onions and hazelnut cream 14,00*  
(Allergeni 2,3,13)

Tagliata di picanha di Scottona marinata al timo e rosmarino  
con verdure grigliate di stagione 18,00  
*Sliced steak of picanha of Scottona, marinated in thyme and rosemary*  
*with seasonal grilled vegetables 18,00*

Faraona farcita al tartufo nero estivo, spinaci e pinoli 20,00  
*Guinea fowl stuffed with summer black truffle, spinach and peanuts 20,00*  
(Allergeni 3)

Petto d'anatra, visciole, finocchi e mele 19,00  
*Duck breast, black cherries, fennel and apples 19,00*

Rollè di agnello alle erbe del nostro orto, peperoni e patate dolci 18,00  
*Lamb roll with garden's herbs, bell peppers and sweet potatoes 18,00*

### **Dessert**

Crema di ricotta alla vaniglia, mele e fragole con torta al mais 8,00  
*Vanilla ricotta cream, apples and strawberries with corn cake 8,00*  
(Allergeni 3,13)

Crema al fondente, torta soffice al cioccolato e pistacchi 8,00  
*Fondant cream, soft chocolate cake and pistachios 8,00*  
(Allergeni 3,13)

Ghiacciata alle nocciole, salsa di albicocche e caramello salato 8,00  
*Iced hazelnut, apricots sauce and salted caramel 8,00*  
(Allergeni 2,3)

Mousse di piselli al cioccolato bianco e finocchietto, torta di carote e nocciole  
8,00  
*White chocolate peas and fennel mousse, carrot and hazelnut cake 8,00*  
(Allergeni 2,3,8,13)

Selezione di pecorini e caprini con miele di castagno del territorio 10,00  
*Goat cheese selection with local chestnut honey 10,00*  
(Allergeni 3)

Lista degli allergeni/Food allergens:

- |  |                   |                                 |
|--|-------------------|---------------------------------|
| 1: Arachidi/Peanuts                      | 5: Pesce/Fish     | 9: Lupini/Lupins                |
| 2: Frutta a guscio/Nuts                  | 6: Sesamo/Sesame  | 10: Senape/Mustard              |
| 3: Latte e latticini/Milk,dairy          | 7: Soia/Soy       | 11: Sedano/Celery               |
| 4: Molluschi/Shellfish                   | 8: Glutine/Gluten | 12: Anidride solforosa/Sulfites |
| 13: Uova e derivati/Eggs and derivatives |                   |                                 |

