

Gentile Ospite,

nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are therefor kindly invited to ask our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy products, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish

LE TARTARE E I CARPACCI TARTARE AND CARPACCIO



Tartare di Vitellone, crema di blu di mucca e noci <i>Veal tartare, blue cream cheese and walnuts</i>	(4.)	€ 21,00
Tartare di Manzo, uovo croccante e tartufo <i>Beef tartare, crispy egg and truffle</i>	(1. 3.)	€ 21,00
La classica tartare di Manzo in show cooking <i>The classic beef tartare in show cooking</i>	(1. 7.)	€ 25,00
Carpaccio di Chinina con crudité di carciofi e grana <i>Beef Chianina carpaccio with artichoke crudité and parmesan</i>	(12.)	€ 19,00
Tartare di gamberoni, avocando ed emulsione all'ananas <i>Prawns tartare, avocando and pineapple emulsion</i>	(2.)	€ 19,00
Carpaccio di Salmone gravlax, cheese cake salato e mela verde Gravlax salmon carpaccio, salty cheesecake and green apple	(1. 4. 7.)	€ 19,00
Tartare di verdure di stagione all'erba cipollina <i>Seasonal vegetable tartare with chives</i>		€ 14,00

GLI ANTIPASTI APPETIZERS



Selezione di salumi di suino brado e brustengo umbro (1.) <i>Selection of Umbrian pork cold cuts and regional brustengo bread</i>	€ 16,00
Selezione di formaggi umbri (7.) <i>Selection of regional cheese</i>	€ 16,00
Insalata tiepida di porcini, rucola, pecorino e granetti di sfoglia (1. 7.) <i>Seared porcini mushrooms salad, rocket, pecorino cheese and flaky pastry</i>	€ 15,00
Cuore di carciofo, gamberoni scottati e tartufo umbro (2.4.) <i>Artichoke heart, seared prawns and Umbrian truffle</i>	€ 16,00
Guazzetto di lenticchie di Castelluccio stufate, baccalà e petali di cipolla rossa (4.9.) <i>Stewed Castelluccio lentils, cod and red onion petals</i>	€16,00
Vellutata di fave, cicoria ripassata e crostino di pane croccante (1.) <i>Broad bean cream and bread chips with sauted chicory</i>	€ 15,00
Sformatino di carciofi con fonduta di Reggiano e tartufo (7.) <i>Artichoke flan with Reggiano fondue and truffle</i>	€ 14,00
Fiocco di prosciutto di cinghiale, insalatina di finocchi e agrumi e cipolla di Cannara caramellata (12.) <i>Wild boar ham with fennel and citrus salad and caramelized onion of Cannara</i>	€ 15,00



I PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Risotto Carnaroli Pila Vecia, con asparagi, fave e prosciutto croccante (7. 9.) <i>Carnaroli risotto Pila Vecia with asparagus, broad beans and crispy ham,</i>	(7. 9.)	€ 14,00
Umbricelli acqua e farina al tartufo umbro <i>Umbricelli with Umbrian truffles</i>	(1.3.7.)	€ 18,00
Gnocchetti di patate al ragù di coniglio alla cacciatora e crumble di olive <i>Potato gnocchi with rabbit 'cacciatora' ragout and olive crumble</i>	(1. 7. 12.)	€ 16,00
Calamarata all'amatriciana di pesce spada <i>Amatriciana sauce calamarata with swordfish</i>	(1. 4. 7.)	€ 18,00
Spaghettoni con broccoli, aglio, olio EVO, alici del Cantabrico e mollica tostata <i>Spaghettone broccoli, garlic, olive oil and Cantabrian anchovies with sautéed crumb</i>	(1.3.4.)	€ 15,00
Tortelloni di patate e ciauscolo, fonduta di Reggiano e funghi porcini <i>Potato and ciauscolo tortelloni, parmigiano reggiano fondue and porcini mushrooms</i>	(1.3.7.)	€ 16,00
Imbrecciata di legumi umbri presidio Slow Food® <i>Soup of Umbrian legumes, Slow Food® presidium</i>	(1.)	€ 15,00

I SECONDI PIATTI SECOND COURSE



Filetto di vitellone, carciofi scottati e colatura di alici <i>Veal fillet, artichokes and anchovy sauce</i>	(4.7.12.)	€ 24,00
Guancia di vitellone brasata al rosso di Montefalco, polenta croccante e cipolla dorata di Cannara <i>Veal cheek in Montefalco red wine, crispy polenta and baked onion</i>	(9.12)	€ 20,00
Trancetto di coniglio alle patate e prugne, cicoria ripassata e mandorle tostate <i>Slice of rabbit, potatoes and plums, sautéed chicory and toasted almonds</i>	(8.9.12.)	€20,00
Cuore di scamone di vitello da latte cotto a bassa temperatura con porcini e tortino di patate di Colfiorito schiacciate <i>Heart of veal rump with porcini mushrooms and mashed potatoes</i>	(9.12.)	€ 18,00
Coda di rospo, crema di cavolfiore, capperi e pomodori secchi <i>Pan-fried monkfish, cauliflower cream, capers and dried tomato</i>	(4.)	€ 22,00

DALLA GRIGLIA GRILLED

Ogni piatto è accompagnato da un contorno di stagione
Each dish will be served with seasonal vegetables

Filetto di Vitellone dell'Appennino <i>Appennini range Veal fillet</i>		€ 23,00
Tagliata di manzo <i>Sliced beef</i>		€ 20,00
Costolette d'agnello marinate all'erbette dell'orto <i>Lamb ribs marinated with aromatic herbs</i>		€ 20,00
Tagliata di filetto di suino brado con rucola ed emulsione balsamica alle spezie <i>Sliced pork with rocket and balsamic emulsion with spices</i>		€ 18,00

I DOLCI DESSERT



Sfogliatella con crema di nocciole e croccantino al caramello <i>Sfogliatella with hazelnut cream and caramel crunch</i>	(1. 3. 7. 8.)	€ 8.00
Cremoso ai tre cioccolati <i>Three chocolate cream</i>	(1. 3. 7.)	€ 8.00
Crema catalana alla zucca gialla <i>Pumpkin Catalan</i>	(3.7.)	€ 8.00
Il nostro 'bacio' al pistacchio <i>Our pistachio kiss</i>	(1. 3. 7. 8.)	€ 8.00
Frollina alle mele renette e cannella con quenelle di gelato alla vaniglia <i>Apple and cinnamon shortbread with quenelle of vanilla ice cream</i>	(1. 3. 7.)	€ 8.00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>		€ 7.00

Coperto €3.00 per persona – Cover charge €3.00 per person