



Ed ecco l'Umbria a tavola **Per iniziare**

Composta di Parmigiana, con fonduta di mozzarella e pesto di basilico	12,00
Millefoglie di pasta all'uovo filetto di cinta marinato e misticanza dell'orto	13,00
Baccalà mantecato su carpaccio di pomodoro verde	13,00
Flan caldo di pecorino all'olio di oliva su spuma di sedano	12,00
Selezione di salumi di cinta tagliati a mano	16,00
Selezione di formaggi con composte fatte in casa	16,00

Il Tartufo Nero: uova strapazzate o i nostri strangozzi acqua e farina tirati a mano.

Il costo del tartufo è fluttuante, ciò in considerazione dell'andamento della stagione, e cioè dall'entità delle quantità raccolte e dalla richiesta di mercato (domanda-offerta).



Le nostre paste

Tutte le paste fresche sono fatte da noi in casa

Calamarata con sugo espresso di Chianina	13,00
Risina del Trasimeno con guanciale e bruschetta	13,00
Tagliatelle con ragù di cinghiale	13,00
Tortelli di pecorino Umbro con fave e pancetta	13,00

I nostri secondi

utilizziamo solo carne altamente selezionata e certificata

Suprema di Anatra con frutta e verdure al tegame	14,00
Ganassino di vitello con sformatino di patate	14,00
Maialino da latte in porchetta con fantasie di verdure	14,00
Filetto olio e sale, patate di Colfiorito con la buccia	19,00