

ANTIPASTI <i>Starters</i>	Selezione di salumi tipici IGP dai produttori umbri Urbevetus, Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Nursinus <i>Selection of typical IGP Umbrian cold cuts - 12</i>	€ 12,00
	Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca dai produttori umbri Agraria Rossi Rita, Fattoria Redola Verde, Agricola La Solana <i>Selection of local farmer cheese with jams and nuts - 7 / 8 / 10</i>	€ 15,00
	Tortino di melanzane dell'Agricola Moretti alla parmigiana con salsa basilico e mozzarella <i>Eggplant parmigiana with basil sauce and mozzarella - * 1 / 5 / 7</i>	€ 12,00
	Variazione di zucchine su crema di burrata Montecristo pomodori secchi e croccante di lenticchie di Poggio Aquilone <i>Variation of courgettes on burrata cream, dried tomatoes and crunchy lentils - 1 / 7</i>	€ 12,00
	Tartare di manzo Etrusco, uovo fritto e tartufo nero Scorzone della Tenuta San Pietro a Pettine <i>Beef tartare, fried egg and black Scorzone truffle - 1 / 3 / 5 / 9 / 10</i>	€ 16,00
<hr/>		
PRIMI <i>First course</i>	Vellutata di fagioli borlotti di Poggio Aquilone, tubetti di Gragnano Pastificio dei Campi con carpa in porchetta del lago Trasimeno <i>Cream of borlotti beans, tubes from Gragnano with carp in porchetta from Trasimeno Lake - 1 / 4</i>	€ 12,00
	Passatelli su crema di zucchine con vongole veraci, aglio, olio e peperoncino <i>Homemade passatelli in a zucchini cream with clams, garlic, oil and chili pepper 1 / 3 / 7 / 9 / 14</i>	€ 16,00
	Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta di Colforcella e salsiccia di maiale brado in salsa di pacchetelle del Piennolo Vesuviano Casa Marrazzo <i>Homemade tortelli stuffed with Colforcella ricotta and wild pork sausage in Piennolo Vesuviano pacchetelle sauce - 1 / 3 / 7</i>	€ 15,00
	Gnocchi di patate rosse di Colforito, guanciale, salvia e aceto di vino bianco con pomodorini gratinati <i>Colforito red potato gnocchi, guanciale, sage and white vinegar with gratinéed tomatoes - ** 1 / 7 / 12</i>	€ 13,00
	Tagliatelle fatte in casa al ragù di Chianina <i>Homemade tagliatelle with Chianina sauce - ** 1 / 3 / 7 / 9 / 12</i>	€ 14,00

SECONDI
Main course

Filetto di rombo selvaggio alla mugnaia con patate e fagiolini dell'Agricola Moretti € 26,00
Fillet of turbot in mugnaia style with potatoes and green beans
1 / 4 / 12

Faraona Agricola Manni farcita con erbe aromatiche, lardo di cinta senese e peperoni arrostiti € 21,00
Guinea fowl stuffed with aromatic herbs, Cinta Senese lard and roasted bell pepper
9 / 12

Reale di manzo Etrusco brasato con purea di patate novelle di Colfiorito e funghi porcini € 23,00
Braised beef with potatoes purée and porcini mushrooms
9 / 12

Rollata d'agnello IGP dei Monti Sibillini selezione Ciotti € 25,00
con salsa alla marinara e melanzane affumicate
Umbrian IGP lamb in marinara sauce and smoked eggplant - 1 / 5 / 12

Suino allo stato brado Terra Umbra, spinaci e purea di mele candite € 24,00
Wild pork, spinach and candied apple purée - 5 / 6 / 10 / 12

Fiorentina

Bistecca di vitellone bianco I.G.P. taglio fiorentina o costata dai nostri € 9,00
allevatori Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti /100 gr
(servita con patate arrosto)
Beef Steak T-Bone or Rib Fiorentina style

DALL'ORTO
Sides

Verdure di stagione grigliate dell'Agricola Moretti € 9,00
(zucchine, melanzane, funghi, peperoni)
Seasonal grilled vegetables (zucchini, eggplant, mushrooms, bell pepper)

Scarola ripassata con pinoli e uvetta € 9,00
Escarole sautéed with pine nuts and raisins - 8

Peperoncini verdi friggirelli saltati alla romana € 9,00
Fried green peppers Roman-style sautéed

Insalata Biodiversa di pomodori dell'Agricola Moretti con origano € 9,00
e olio evo DOP
Tomatoes salad with oregano and extra virgin olive oil

Patate di Colfiorito arrosto con rosmarino € 9,00
Roasted baby potatoes from Colfiorito with rosemary