

## ANTIPASTI

Appetizers

<b>Polpo e patate prezzemolate olive taggiasche e aceto</b>	<b>€ 16</b>
Octopus and potatoes, parsley, olives and vinegar	
<b>Tortino di patate rosse di Colfiorito, con fonduta di pecorino e tartufo nero di Norcia</b>	<b>€ 16</b>
Red potato pie from Colfiorito, with pecorino cheese and black truffle from Norcia	
<b>Tartarre di fassona con uovo di quaglia senape di Digione e sedano nero di Trevi croccante</b>	<b>€ 16</b>
Tartar of fassona with raspberry marinated quail egg and crispy Trevi black celery	
<b>Tarte Tatin di cipolle rossa di Cannara, salsa al pecorino, tartufo nero di Norcia</b>	<b>€ 16</b>
Tatin Pie with red onions from Cannara, pecorino cheese sauce and black truffle from Norcia	
<b>Selezione di formaggi con miele millefiori e confetture</b>	<b>€ 16</b>
Selection of cheeses with wildflower honey and jams	

## PRIMI PIATTI

First courses

<b>Stringozzi alla Spoletina</b>	<b>€ 14</b>
Stringozzi Spoletina style	
<b>Gnocchi di patate rosse di Colfiorito al Sagrantino</b>	<b>€ 16</b>
Colfiorito red potato gnocchi with Sagrantino wine	
<b>Tagliatella al tartufo nero di Norcia con fiori di zucca disidratati</b>	<b>€ 18</b>
Norcia black truffle tagliatelle with dehydrated squash blossoms	
<b>Tagliolini con vellutata di porro, crumble di guanciaie croccante e pecorino</b>	<b>€ 16</b>
Tagliolini with leek velouté, crispy guanciaie crumble and pecorino cheese	
<b>Ravioli di ricotta e spinaci con burro "Uccelli" e tartufo nero di Norcia</b>	<b>€ 18</b>
Ricotta and spinach ravioli with "Uccelli" butter and Norcia black truffle	
<b>Lasagne "vegetariane" bianche con carciofi ed asparagi</b>	<b>€ 16</b>
White "vegetarian" lasagna artichokes and asparagus	

## SECONDI PIATTI

Main courses

**Trancio di Salmone in crosta di pistacchio con patate alla Fornaia € 22**

Salmon steak in a pistachio crust, baker's potatoes

**Baccalà alla Perugina con prugne, pinoli e crostone di pane all'olio evo € 20**

Perugina-style codfish with plums, pine nuts and oil bread crostone

**Guancia di vitello al Sagrantino con cremoso di patate al profumo di rosmarino e cime di rapa € 22**

Veal cheek in Sagrantino with creamy Rosemary-scented potato and turnip greens

**Reale di maialino Brado cotto a bassa temperatura con baby verdure e chutney di mele e paprika € 22**

Brado pork royal cooked at low temperature with baby vegetables and apple and paprika chutney

**Tagliata di fassona al sale Maldon, crema di Taleggio ed insalatina di misticanza all'olio evo € 22**

Sliced fassona beef with Maldon salt, cream of Taleggio cheese and salad of misticanza with evo oi

**Tutti i secondi piatti sono accompagnati dal contorno.**

**All main courses are accompanied by side dish**

### CONTORNI DEL GIORNO

Side dishes of the day

**Insalata di misticanza € 7**

Misticanza salad

**Cicoria di "Franco" ripassata al peperoncino € 7**

"Franco's" chicory repassed with chili peppers

**Verdure grigliate € 7**

Grilled vegetables

### DOLCI

Desserts

**Tiramisù aromatizzato all'arancia € 8**

**Zuppa Inglese € 8**

**Tortino al cuore caldo di cioccolato con gelato € 8**

Warm chocolate heart cake with vanilla ice cream

**Frolla calda con mele amaretti e crema inglese € 8**

Warm pastry with amaretti apples and custard

**Gelato artigianale accompagnato da crumble € 6**

Homemade ice cream

