

Menù

Originale & Delizioso



Il menù è quello che si addice ad un'enoteca: breve ed essenziale, ma molto curato nella qualità e nella preparazione...buon appetito!

Our menu is particularly suitable to match our fine wines: essential, intense and very accurate in quality and preparation....enjoy it!

ANTIPASTI - APPETIZERS

TAGLIERE UMBRO per 1 persona - for 1 person Umbrian platter of cured meats and cheeses.....	€ 15,00
TAGLIERE GOURMET per 2 persone - for a couple Top selection of Umbrian cured meats, cheeses and bruschette.....	€ 32,00

ZUPPE UMBRE BIO - ORGANIC UMBRIAN SOUPS

ZUPPA DI LENTICCHIE Umbrian lentil soup.....	 € 10,00
ZUPPA DI FARRO E CECI Umbrian spelt & chickpea soup.....	 € 10,00
FAGIOLINA DEL TRASIMENO ALLA CONTADINA Trasimeno's fagiolina bean soup in a farmer style.....	 € 11,00
VELLUTATA DI FAGIOLINA DEL TRASIMENO Trasimeno's fagiolina bean pureed soup.....	 € 11,00
ZUPPA DI CECI E BACCALA' Chickpea and cod soup.....	€ 13,00
ZUPPA D'AUTUNNO con funghi porcini Autumn soup with porcini mushroom.....	 € 12,00



PIATTI TRADIZIONALI UMBRI - TYPICAL UMBRIAN DISHES

una piacevole esperienza sensoriale - a great sensorial experience

- PRIMI PIATTI - FIRST COURSE -

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CARNE

Fresh egg tagliatelle with meat ragù..... € 11,00

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

Fresh egg pappardelle with wild boar ragù..... € 12,00

TORTELLINI ALLA NORCINA con panna e salsicce

Tortellini in a norcina sauce with cream and sausage..... € 13,00

GNOCCHETTI AL SAGRANTINO con pancetta

Potato dumplings with agrantino wine and bacon..... € 13,00

POLENTA CON SUGO DI SPUNTATURE E SALSICCE

Polenta with spare ribs and sausage ragù..... € 13,00



PIATTI TRADIZIONALI UMBRI - TYPICAL UMBRIAN DISHES

una piacevole esperienza sensoriale - a great sensorial experience

- SECONDI PIATTI - MAIN COURSE -

CORATELLA DI AGNELLO

Sauteed lamb offal..... € 10,00

TRIPPA ALLA CONTADINA

Farmer's style tripe..... € 11,00

BOCCONCINI DI CINGHIALE AL GINEPRO

Wild boar bites with juniper..... € 14,00

SPEZZATINO DI CHIANINA IN PIZZAIOLA

Chianina beef stew in pizzaiola sauce..... € 13,00

POLLO ALLA CACCIATORA

Chicken cacciatore..... € 12,00

LUMACHE IN PORCHETTA

Shelled snails (escargot) spiced with fennel..... € 14,00

PICCIONE IN SALMI' (mezzo piccione ripieno)

Woodcock pigeon in salmi (stuffed half pigeon)..... € 18,00

MAIALINO DA LATTE PROFUMATO ALLE ERBE


Herb-scented suckling pig..... € 14,00

GRIGLIATA MISTA DI MAIALE


Mixed grilled pork..... € 15,00

- CONTORNI - SIDE DISHES -


ERBETTE DI CAMPO

Field greens sautéed with garlic and chilli.....  € 6,00


PATATE ARROSTO RIPASSATE IN PADELLA

Pan-fried roasted potatoes.....  € 7,00

CIPOLLE DI CANNARA ARROSTO CAMELLATE

Roasted caramelized Cannara onions.....  € 8,00

CAVOLO FIORE RIPASSATO IN PADELLA

Sautéed cauliflower.....  € 7,00

coperto - cover charge €1,5