



LE GHIOTTONERIE

Tagliere del Castello (per 2 persone)	€ 20,00
Salumi e Formaggi della tradizione umbra, Marmellate e sfiziosità della casa <i>A plate with cold cuts, umbrian cheese, home made jam and bruschetta</i>	
Spianatoia "da Rosary"	€ 14,00
Uova di Quaglia con Scaglie di Tartufo nero estivo e crostone di Pane con "Barbazza" umbra spadellata al balsamico e Salvia del nostro orto <i>Bruschetta with Queils Eggs and Black Truffle and Bruschetta with Umbrian Bacon and Balsamic Vinegar</i>	
Il nostro "Bouquet di Fiori"	€ 14,00
Fiori di Zucca in Pastella ripieni di Alici del Cantabrico e Fior di Latte accompagnati da Fonduta di Pecorino umbro e crostone con Tartufo Scorzone estivo <i>Fried squash Blossoms stuffed with Anchovies Mozzarella and Pecorino Cheese Fondue and Toast Bred with Black Truffle</i>	
"I nostri Cocci"	€ 15,00
Zuppa di Ceci e Porcini con dadolata di Guanciale, Trippa alla Romana, Zuppa di Lenticchie di Castelluccio con Tartufo nero estivo	



LE NOSTRE PASTE

Zuppa di Lenticchie del Norcino al profumo di Tartufo nero estivo con Crostini <i>Norcino Lentil Soup with Black Summer Truffle scent with Crostini</i>	€ 14,00
Zuppa del Castello di Ceci Porcini e dadolata di Guancia Umbro <i>Chickpeas and Porcini Castle Soup with diced Umbrian Bacon</i>	€ 14,00
Pappardelle “Luciana Mosconi” al Ragout di Cinghiale Umbro con bacche di Ginepro al profumo di Rosmarino <i>Pappardelle Pasta with Umbrian Wild Boar Ragout Juniper Berries and Scent of Rosemary</i>	€ 15,00
“Picchiarelli” umbri spadellati con Cacio Romano, Pepe Nero delle Indie e Tartufo Nero Estivo <i>Umbrian Pasta sautéed with Cacio Romano Cheese Black Pepper of the Indies and Black Truffle</i>	€ 16,00
Tagliatelle di Camerino della Nonna con Ragout Bianco di Chianina dei Monti Martani e Olive Taggiasche di Lerino <i>Noodles Pasta with white Chianina Ragout and Taggiasca Olives</i>	€ 15,00
Tagliatelle di Camerino con Porcino Reale di Castelluccio e Speck dell'Alto Adige <i>Tagliatelle Pasta with Castelluccio Porcini Mushrooms and Speck</i>	€ 16,00
Pappardelle “Luciana Mosconi” al Ragout di Capriolo selvatico <i>Noodles with wild Roe Deer Ragout</i>	€ 16,00
Pacchero rigato “di Camerino” con Crema di Pistacchi di Bronte, Stracciatella di Burrata Umbra e Pomodoro Confit <i>Striped Pacchero Pasta with Pistachios from Bronte cream, Stracciatella cheese and Confit Tomatoes</i>	€ 17,00
Garganelli “Da Rosary” spadellati con Pistilli di Zafferano “Oro Rosso”, guancia e Asparagi <i>Garganelli Pasta with Suffron, Asparagus and Bacon</i>	€ 16,00



COSE SERIE...

Spezzatino di Cinghiale Selvatico umbro su lettino di Polenta gialla <i>Wild Boar Stew with Yellow Polenta</i>	€ 18,00
Arrosticini di Agnello Umbro su lettino di Lattuga con salse della casa <i>Umbrian Lamb Skewers on a Lettuce bed</i>	€ 17,00
Rollè di Coniglio ripieno di Salsiccia Umbra, bardato di Guanciale di Norcia accompagnato da crostini al Patè di Fegato e Funghi Misto Bosco <i>Rabbit roll stuffed with Umbrian Sausages and Norcia bacon with toasted Bread with Mushrooms</i>	€ 20,00
Lepre in salmì con Crostini al Profumo di Erbe aromatiche <i>Jugged hare with aromatic Herb scented Croutons</i>	€ 18,00
Tagliata di Chianina dei Monti Martani al Sale Maldon e Scaglie di Tartufo Nero estivo <i>Sliced Chianina dei Monti Martani with Maldon Salt and grated Black Truffle flakes</i>	€ 25,00
Tris di Tartare di Scottona accompagnato da Gherigli di Noce, Uovo di Quaglia e Porcini in bellavista <i>Trio of Scottona Tartare accompanied by Walnuts, Quails Eggs and Porcini in bellavista</i>	€ 22,00
Oca "Del Ponte" alla Contadina al profumo di Tartufo Nero Estivo con Gratin di Patate e Groviera e Crostini <i>Stewed Goose with Black Truffle</i>	€ 20,00
Bistecchine di Lombo di Cervo Selvatico alla Griglia accompagnate da Salsa ai Frutti di Bosco <i>Grilled Wild Venison Loin Steaks accompanied by Berries Sauce</i>	€ 20,00



... ACCOMPAGNATE DA

Bandiera di Verdure all'Italiana <i>Zucchini, Aubergines, Carrots, Peppers</i>	€ 6,00
Erbette di Stagione ripassate con Aglione e Peperoncino <i>Chicory sautéed with garlic and chilli</i>	€ 6,00
Gratin di Patate di Colfiorito e Groviera <i>Potato gratin from Colfiorito and Gruyere</i>	€ 6,00
Patate Nostrane al Rosmarino ed Erbette <i>Erby Roast Potatoes</i>	€ 5,00
Insalata Mista di Stagione <i>Mix Salad</i>	€ 5,00



GOLOSITA'

Tortino di Cioccolato "Amedei" con Cuore Caldo <i>"Amedei" Chocolate Cake with warm Heart</i>	€ 6,00
Torta Biscotto con Ricotta Umbra e Pere <i>Biscuit Cake with Umbrian Ricotta Cheese and Pears</i>	€ 6,00
Cheesecake ai Frutti Rossi <i>Cheesecake with Red Fruits</i>	€ 6,00
Il Caffè e le sue Dolcezze Caffè Espresso accompagnato da Cantucci e Lingue di Gatto con Panna e Crema di Pistacchio <i>Coffee with "Tozzetti" Biscuits and whipped Cream with Pistachios</i>	€ 6,00 p.p
Torta Sacher con Mousse al Cioccolato <i>Sacher Cake with Chocolate Mousse</i>	€ 6,00
Tortino di Cioccolato con Cuore caldo di Pistacchio di Bronte <i>Chocolate Cake with warm Heart of Pistachios from Bronte</i>	€ 7,00
Cantucci della casa accompagnati da Passito di Sagrantino <i>"Cantucci" biscuits with "Sagrantino" Passito</i>	€ 9,00

"COPERTO € 2,50"

"TALVOLTA ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI;
PER INTOLLERANZE E/O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO
