





Menù



 *“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”*

 *“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”*

 *“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”*

 *“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.*



CEREAL
CONTAINING WHEAT



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE
(SULPHITES)



MOLLUSCS



LUPIN

ANTIPASTI

- ANTIPASTO DEL SOTTOBOSCO     € 13,00
Local Ham and salami, pecorino cheese, omelette, fresh tomato bruschetta and liver bruschetta
- TAGLIERE UMBRO X 2    € 20,00
Selection of pecorino cheese, local ham and salami, mix bruschette with selection of homemade jams
- PECORINO AL FORNO CON TARTUFO   € 13,00
Baked pecorino cheese with truffle
- PECORINO AL FORNO CON PORCINI   € 12,00
Baked pecorino cheese with porcini mushrooms
- PECORINO AL FORNO CON MIELE E NOCI    € 10,00
Baked pecorino cheese with honey and nuts
- PECORINO AL FORNO
CON PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA   € 10,00
Baked pecorino cheese with Norcia ham
- BRUSCHETTE MISTE    € 8,00
Fresh tomato bruschetta, Cannara onion bruschetta, liver bruschetta, mix aubergine and zucchini bruschetta
- BRUSCHETTA AI FEGATINI   € 8,00
Liver bruschetta
- OVETTO STRAPAZZATO AL TARTUFO  € 11,00
Scrambled eggs with truffle

PRIMI PIATTI

- GNOCCHI FATTI IN CASA AL SUGO D'OCA   € 13,00
Gnocchi homemade with tomato, goose and oil
- PAPPARDELLE AL CINGHIALE   € 14,00
Big tagliatelle with tomato and wild boar
- UMBRICELLI DEL CARBONARO    € 12,00
Big spaghetti with bacon, eggs, pecorino cheese
- UMBRICELLI DEL CARBONARO CON TARTUFO    € 17,00
Big spaghetti with bacon, eggs, pecorino cheese and truffle
- UMBRICELLI AL SOTTOBOSCO   € 17,00
Big spaghetti with cream, pepper, sausages, truffle, porcini mushrooms
- UMBRICELLI ALLA NORCINA   € 12,00
Big spaghetti with cream, pepper and sausages
- TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI   € 16,00
Tagliatelle with porcini mushrooms
- TAGLIERINI AL TARTUFO   € 18,00
Tagliatelle with oil and fresh truffle
- RAVIOLI FATTI IN CASA AL TARTUFO   € 18,00
Ravioli homemade, cream and truffle
- UMBRICELLI DEL FATTORE  € 12,00
Umbricelli with tomato, bacon and sausage

GLUTEN-FREE SUPPLEMENT € 1,00

SECONDI PIATTI

TRIPPA ALLA CONTADINA CON TORTA AL TESTO <i>Beef tripe, tomatoes and pecorino cheese</i>	€ 12,00
CORATELLA D'AGNELLO CON TORTA AL TESTO <i>Lamb entrails, tomatoes with torta al testo</i>	€ 12,00
CONIGLIO IN CASSERUOLA AL VINO BIANCO <i>Rabbit meat with bacon, oil and wine</i>	€ 16,00
FARAONA IN SALMÌ UMBRO CON CROSTINO  	€ 16,00
<i>Stewed guinea fowl with liver bruschetta</i>	
CINGHIALE ALLE OLIVE NERE <i>Wild boar, tomatoe, oil and black olives</i>	€ 17,00
CINGHIALE AL SOTTOBOSCO <i>Wild boar, porcini mushrooms, truffle and tomatoes</i>	€ 20,00
TAGLIATA AL ROSMARINO <i>Entrecotes oil and rosemary</i>	€ 17,00
TAGLIATA AI PORCINI <i>Entrecotes porcini mushrooms</i>	€ 20,00
TAGLIATA  <i>Entrecotes vinegar balsamic, rocket salad and parmesan</i>	€ 18,00
TAGLIATA AL TARTUFO <i>Entrecotes with truffle</i>	€ 23,00
TAGLIATA PORCINI E TARTUFO <i>Entrecotes with porcini e truffle</i>	€ 27,00
BISTECCA ALLA FIORENTINA HG <i>Fiorentina steak</i>	€ 5,00
TAGLIATA DI POLLO ZUCCHINE E MELANZANE <i>Chicken with aubergine and zucchini</i>	€ 14,00

CONTORNI

VERDURA COTTA DI STAGIONE

Spinach, oil and garlic

€ 6,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Aubergine and zucchini grilled

€ 6,00

PATATE RUSTICHE AL FORNO

Roast potatoes

€ 6,00

INSALATA MISTA

Mix salad

€ 6,00

INSALATA VERDE

Green salad

€ 5,00

INSALATA AGLI AGRUMI

Mix salad with nuts and citrus fruits



€ 7,00

PATATINE FRITTE

French Fries

€ 6,00

DOLCI (DI BARBARA)

CREMA AL SOTTOBOSCO	 	€ 6,00
<i>Cream berries</i>		
CREMA CATALANA ALLA FIAMMA	 	€ 6,00
<i>Cream flambè</i>		
TIRAMISÙ CASARECCIO	  	€ 6,00
<i>Pavesini cookies, cream, coffee and cacao</i>		
CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO	  	€ 7,00
<i>Chocolate soufflè with cream and nuts cream nutella</i>		
ZUPPA INGLESE AL TORCOLO	  	€ 6,00
<i>Sponge cake, alcherme, coffee, cream and chocolate</i>		
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO		€ 6,00
<i>Cooked cream with berries</i>		
PANNA COTTA ALLA NUTELLA	 	€ 6,00
<i>Cooked cream with nutella</i>		
PANNA COTTA AL CARAMELLO		€ 6,00
<i>Cooked cream with caramel</i>		
TOZZETTI UMBRI CON VINSANTO	   	€ 8,00
<i>Local cookies with sweet wine</i>		
ANANAS		€ 5,00
<i>Pineapple</i>		
ANANAS CON MARASCHINO		€ 6,00
<i>Pineapple with maraschino</i>		
TARTUFO BIANCO O NERO	 	€ 5,50
<i>Ice cream white or black</i>		
TARTUFO AFFOGATO AL CAFFÈ	 	€ 6,50
<i>Ice cream white or black with coffee</i>		
TARTUFO AFFOGATO NEL LIQUORE	 	€ 7,50
<i>Ice cream white or black with liquor</i>		
SORBETTO AL LIMONE O LIME		€ 4,00
<i>Lemon sorbet</i>		
SORBETTO AL POMPELMO		€ 4,00
<i>Grapefruit sorbet</i>		

BIBITE BAR

ACQUA MINERALE	€ 2,00
BIBITE vetro 33 cl (coca cola, sprite, fanta, esta thè)	€ 4,00
BIRRA Moretti 66 cl	€ 5,00
BIRRA Artigianale Umbra Flea bionda Costanza 0,33 cl	€ 7,00
BIRRA Artigianale Umbra Flea rossa Bastola 0,33 cl	€ 7,00
BIRRA Artigianale Umbra Flea bionda Costanza 0,75 cl	€ 12,00
BIRRA Artigianale Umbra Flea rossa Bastola 0,75 cl	€ 13,00
BIRRA Artigianale Umbra Flea NO GLUTINE Isabella 0,33 cl	€ 7,00
BIRRA Heineken ZERO ALCOOL 33 cl	€ 7,00
CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFÈ CORRETTO O MACCHIATO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
PANE E COPERTO	€ 2,00

VINI PASSITI, AMARI E DISTILLATI

SAGRANTINO PASSITO rosso DOCG Umbro 50 cl	Ruggeri	€ 35,00
SAGRANTINO PASSITO a bicchiere		€ 5,00
PASSITO BIANCO umbro 50 cl	Carini	€ 30,00
PASSITO BIANCO a bicchiere		€ 5,00
MOSCATO dolce Astoria		€ 22,00
VIN SANTO bottiglia 50 cl	Pucciarella	€ 30,00
VIN SANTO a bicchiere		€ 5,00
VERMOUTH numero uno	Raina	€ 40,00
AMARI e LIQUORI classici		€ 4,00
AMARO umbro Ardelio		€ 5,00
AMARO umbro Viparo		€ 4,00
WHISKY		€ 7,00
RUM Zacapa / Don Papa / Matusalem / Diplomatico		€ 7,00

VINI BIANCHI


BOLLICINE

TREBBIANO Frizzante non filtrato 	Umbria	Planí Arche	€ 25,00
METODO CLASSICO Pínot Nero e Chardonnay	Umbria	Capraí	€ 32,00
ROSÈ METODO CLASSICO CÀ DE ANGELI Pínot Nero	Umbria	Pucciarella	€ 27,00
CA DE SASS DOC METODO CLASSICO Chardonnay	Umbria	Pucciarella	€ 26,00
FRANCIA CORTA EDEA BRUT DOCG Chardonnay e Pínot Bianco	Lombardia	Franciacorta	€ 40,00
CHAMPAGNE PRELUDE BRUT	Francia	Leguillette Romelot	€ 58,00
PROSECCO DOC CARAFA	Veneto	Astoria	€ 25,00

























BIANCHI

POGGIO CANNETO BIO Chardonnay e Pínot  	Umbria	Cariní	€ 27,00
MONTERONE GRECHETTO DOC 	Umbria	Castello di Magione	€ 16,00
MONTEFALCO GRECHETTO BIO DOC 	Umbria	Antonelli	€ 18,00
GRECANTE GRECHETTO DOC	Umbria	Capraí	€ 18,00
GRECHETTO BIO NO SOLFITI BIO 	Umbria	De Filippo	€ 23,00
VERCANTO GRECHETTO BIO DOC  	Umbria	Beriolí	€ 20,00
ARMANDO Trebbiano Spoletíno	Umbria	Tabarriní	€ 26,00
TREBIUM Trebbiano Spoletíno 	Umbria	Antonelli	€ 23,00
IL BIANCO Grechetto, Chardonnay e Vermentíno	Umbria	Decugnano dei Barbí	€ 32,00
PASSERINA 	Abruzzo	Kakuraya	€ 25,00
PECORINO 	Abruzzo	La Canala	€ 26,00
CALLUNA DELLA SERA Rieslíng, Pecoríno e Vignoner	Umbria	Mileghí	€ 29,00
VERMENTINO	Umbria	Podere dei Barbí	€ 27,00
GEWURZTRAMINER 0,75 cl	Alto Adíge	Meran	€ 27,00
GEWURZTRAMINER 0,375 cl	Alto Adíge	Meran	€ 15,00
VINO BIANCO DELLA CASA 1 l	Umbria	Chiorrí	€ 11,00
VINO BIANCO DELLA CASA 1/2 l	Umbria	Chiorrí	€ 6,00
VINO BIANCO DELLA CASA 1/4 l	Umbria	Chiorrí	€ 4,00
VINO AL BICCHIERE Grechetto o Montefalco			€ 5,00

VINI ROSÈ


LE CUPE Gamay 	Umbria	Carini	€ 22,00
BOCCA DI ROSA Sagrantino	Umbria	Tabarrini	€ 27,00

VINI ROSSI

EGILLE TRASIMENO DOC RISERVA Sangiovese, Cabernet e Merlot 	Umbria	Pucciarella	€ 22,00
SPIRIDONE RISERVA DOC Merlot  	Umbria	Beriolì	€ 35,00
MERLOT 	Umbria	Ruggeri	€ 24,00
OSCANO  	Umbria	Carini	€ 23,00
TEGOLARO  	Umbria	Carini	€ 40,00
SANGIOVESE	Umbria	Castello di Magione	€ 22,00
NERO CAVALIERI 	Umbria	Castello di Magione	€ 25,00
MORCINAIA DOC Merlot, Cabernet, Sauvignon e Sangiovese 	Umbria	Castello di Magione	€ 26,00
CILIEGIOLO	Umbria	Podere dei Barbi	€ 29,00
MONTEFALCO ROSSO DOC  	Umbria	Antonelli	€ 20,00
MONTEFALCO ROSSO DOC 0,375 cl  	Umbria	Antonelli	€ 12,00
MONTEFALCO ROSSO DOC 	Umbria	Caprai	€ 22,00
MONTEFALCO ROSSO DOC 0,375 cl 	Umbria	Caprai	€ 13,00
MONTEFALCO ROSSO DOC 	Umbria	Antano	€ 25,00
BOCCATONE MONTEFALCO ROSSO DOC 	Umbria	Tabarrini	€ 26,00
MONTEFALCO ROSSO DOC 	Umbria	Briziarelli	€ 18,00
MONTEFALCO ROSSO DOC 	Umbria	Ruggeri	€ 19,00
MONTEFALCO ROSSO DOC 	Umbria	Scacciadiavoli	€ 20,00
MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC 	Umbria	Caprai	€ 35,00
MONTEFALCO ROSSO MAGNUM 	Umbria	Antonelli	€ 45,00
SAGRANTINO CONTRARIO 	Umbria	Antonelli	€ 30,00

VINI ROSSI

SAGRANTINO DOCG		Umbria	Briziarelli	€ 35,00
SAGRANTINO DOCG	 	Umbria	Antonelli	€ 39,00
SAGRANTINO DOCG 0,375 cl	 	Umbria	Antonelli	€ 22,00
SAGRANTINO DOCG		Umbria	Caprai	€ 42,00
SAGRANTINO DOCG 0,375 cl		Umbria	Caprai	€ 25,00
SAGRANTINO DOCG	 	Umbria	De Filippo	€ 45,00
SAGRANTINO 25° DOCG		Umbria	Caprai	€ 70,00
SAGRANTINO DOCG	 	Umbria	Antano	€ 45,00
CHIANTI GALLO NERO DOCG		Toscana	La sala del Torriano	€ 28,00
IL ROSSO		Umbria	Decugnano dei Barbi	€ 35,00
TERRE S. NICOLA Sangiovese, Merlot, e Sauvignon	 	Umbria	De Filippo	€ 22,00
TRASIMENO GAMAY PLÈSTINA		Umbria	Pucciarella	€ 23,00
RUBESCO DOC Sangiovese e Colorina		Umbria	Lungarotti	€ 20,00
NEBBIOLO LANGHE DOC	 	Piemonte	F. Barale	€ 28,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Corvina, Corvinone e Rondinella		Veneto	Farina	€ 60,00
VINO ROSSO DELLA CASA	1 lt	Umbria	Chiorri	€ 11,00
VINO ROSSO DELLA CASA	1/2 lt	Umbria	Chiorri	€ 6,00
VINO ROSSO DELLA CASA	1/4 lt	Umbria	Chiorri	€ 4,00

 Vino Biologico

 Invecchiamento in legno