



Antipasti chi ben inizia...

Tortino di melanzane

su fonduta di pecorino di fossa e gazpacho di piccadilly 9 €

*Carpaccio di manzo con riduzione di lime e rabarbaro
e pomodorini confit* 10 €

Farrecchiata di roveja (presidio slow food) con lardo e tartufo 11 €

Selezione di salumi 12 €

*Selezione di formaggi
serviti con miele e confetture della casa* 14 €

Primi piatti (pasta fatta in casa e tirata al matterello)

Pappardelle al ragù di cinghiale profumate alla melangola 13 €

*Ravioloni con ripieno di patate e tartufo
con crema di zucchine e tartufo* 14 €

Lo gnudo incontra il luccio perca 12 €

Gnocchetti di pane al pesto di pistacchi 12 €

*Farrotto (farro dop di Monteleone di Spoleto) con friggitelli e
ciauscolo IGP di Visso, mantecato con una fonduta di caciotta* 12 €

(disponibile pasta senza glutine)



Secondi piatti

<i>Tagliata di manzo con patate al rosmarino</i>	<i>18 €</i>
<i>Filetto di maiale alle erbe aromatiche con salsa celeste (salsa alle more e zenzero da un'antica ricetta medievale)</i>	<i>16 €</i>
<i>Baccalà arrosto su crema di cicerchie biologiche al timo</i>	<i>16 €</i>
<i>Rollè di coniglio cbt con tartufo estivo e crema di ceci neri biologici</i>	<i>18 €</i>
<i>Grigliata di verdure e tomino piemontese</i>	<i>14 €</i>

Contorni

<i>Cicoria ripassata</i>	<i>5 €</i>
<i>Tortino di patate e porri</i>	<i>5 €</i>
<i>Fagiolini corallo al pomodoro</i>	<i>5 €</i>
<i>Zucchine marinate</i>	<i>5 €</i>
<i>Verdure grigliate</i>	<i>6 €</i>

I prezzi indicati comprendono servizio e coperto

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze alimentari e saremo lieti di consigliare le pietanze idonee.