



G a s t r o n o m i a	Selezione di salumi IGP umbri	9
	Selezione di formaggi locali e DOP	11
	Bruschette al tartufo	8
	Bruschette Rustico	7
	Degustazione Gastronomica	12



A  
n  
t  
i  
p  
a  
s  
t  
i

Tartelletta salata fave,  
capocollo e pecorino

8

Panzanella croccante,  
pomodoro, stracciatella  
di bufala e polipo in  
doppia cottura

10

Tartare di manzo fritta,  
uovo, cipolla rossa  
caramellata e capperi

10

Torretta di patate,  
guanciaie, taleggio  
e scaglie di tartufo

10



P r i m i	Tortelli ripieni di coratella, fonduta di caprino fresco, mentuccia e carciofi	13
	Tagliatelle fatte in casa al tartufo	13
	Ricette di farro al ragù bianco di fagiolo e datterini gialli	12
	Spaghettoni vellutata di asparagi e calamaretti spillo	12
	Paella "Rustico" (cinghiale, faraona, zafferano, verdure e tartufo)	14



S  
e  
c  
o  
n  
d  
i

Filetto di maiale in  
C.B.T., marinato in BBQ  
con spuma di patate e  
verdure scottate 14

Tataki di tonno in crosta  
di grissini, caponata di  
melanzane e Saba 16

Carrè d'agnello al  
pistacchio con mayo aglio  
nero e menta 17

Tagliata di Cinta Senese,  
purè di piselli e scaglie  
di tartufo 18

Tagliata di manzo  
alla griglia (300 g) 19

Con aggiunta di tartufo 4

Coniglio in porchetta,  
bardato al rigatino di  
Cinta Senese con  
salsa verde 17



C	Verdura ripassata	
o	in padella	4
n		
t		
o	Verdure grigliate	4
r		
n		
i	Patate al forno	4



D o l c i	Tozzetti artigianali e passito	6
	Millefoglie di zuppa inglese	5
	Tiramisù espresso	5
	Cheesecake fondente e pompelmo	5
	Vasetto al cioccolato, ripieno di chantilly al cocco e frutta fresca	5