



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	13



A  
n  
t  
i  
p  
a  
s  
t  
i

Gazpacho ai frutti rossi  
con polpette di ceci

9

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 crema di pecorino allo zafferano con ragù bianco di cinta senese e scaglie di tartufo	13
	Tagliatelle fatte in casa al tartufo	13
	Ricette di farro al ragù bianco di fagiano 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
Petto di faraona con insalatina catalana liquida	15
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 fritto con farina di mandorle e salsa tzatziki	16



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
	Tartella con namelaka alla nocciola e coulis di lamponi	5
	Tiramisù espresso	5
	Cheesecake fondente e pompelmo	5
	Vasetto al cioccolato, ripieno di chantilly al cocco e frutta fresca	5