



C
o
p
e
r
t
o

Coperto e pane 1,5

G
a
s
t
r
o
n
o
m
i
a

Selezione di salumi umbri 10
(1)

Selezione di formaggi
locali e DOP 12
(7)

Bruschette al tartufo 8
(1)

Bruschette Rustico 7
(1,7)

Degustazione Gastronomica 15
(1,3,7)

r

A n t i p a s t i	Carpaccio di black angus marinato con mayo di datterini arrostiti e croccante di riso soffiato (3)	12
	Baccalà mantecato, chips di cavolo nero e vellutata di porro (4,7)	10
	Arancino all'agnello del "Casolare" con salsa cacio e pepe (1,3,7,9)	9
	Uova al tegamino con brunoise di porcini, pancetta dolce e scaglie di tartufo (3)	10
	Torretta di patate, guanciaie, taleggio e scaglie di tartufo (7)	11

r

P r i m i	Tortelli ripieni di taleggio, crema di zucca gialla e scaglie di tartufo (1,3,7)	14
	Tagliatelle fatte in casa al tartufo (1,3)	15
	Risotto mantecato all'erborinato di bufala al miele dei Sibillini, petto d'oca affumicato e mirtilli (7)	16
	Gnocchetti di patate zafferano, cozze, vongole e bottarga (1,3,4,14)	14
	Pappardella al ragù bianco di cinghiale e finferli (1,3,9)	13

r

S
e
c
o
n
d
i

Tagliata di cinta
senese, porcini e
scaglie di tartufo 20

Rollè di faraona del
"Casolare" ripieno di
salsiccia e castagne
con il suo paté di fegato 16
(1,7)

Zuppa di pesce spada
e cannellini con pane
croccante al timo 15
(1,4)

Pancia di maiale, chutney
di mele e insalata di
cavolo viola 14

Stracotto di cervo con
polenta croccante
al rosmarino 15

Tagliata di manzo
alla griglia (300 g) 19

Con aggiunta di tartufo 5

r

C
o
n
t
o
r
n
i

Verdura ripassata
in padella 4

Verdure grigliate 4

Patate al forno 4

D
o
l
c
i

Tozzetti artigianali
e passito 6
(1,3,7)

Cre moso di castagne,
coulis di cachi e crumble
al fondente 6
(1,3)

Tiramisù espresso 6
(1,3,7)

Bavarese, gorgonzola,
miele, pere e noci 6
(3,7,8)

Marquise al cacao, mousse
al burro d'arachidi e
caramello salato 6
(5)