

# Antipasti



Selezione di salumi dei Mastri Norcini



Tagliere di formaggi dei Sibillini, monstarde e confetture



Chianina marinata, cipolla rossa di Cannara  
Spinacetti, Tartufo Nero di Norcia



Prosciutto al taglio, melone di Cantalupo  
Nettare di Sagrantino



Sformatino di zucchine, bufala di terzone  
Pane aromatico, crema di SanMarzano D.O.P



Medaglione di farro al salto, cuore di Caprino  
Tartufo Nero



# Primi Piatti



Risotto Carnaroli mantecato con vellutata di detterini  
Pesto di Rucola, frutta secca tostata



Truciolli di Gualtiero Marchesi, Fonduta di Zafferano  
Miele d'Acacia e Pecorino di fossa



Spaghettoni di grano antico al Tartufo Nero dei Sibillini



Lasagnette di crespelle integrale alle verdure estive  
Fonduta di burrata, tapenade di olive Taggiasche



Paccheri artigianali, ragù di cinghiale al ginepro  
Rucolletta croccante



Gnocchetti di Patate, asparagi di campo, briciole di salsiccia  
Caciocavallo affumicato



# Zuppe



Zuppa di farro ai porcini



Zuppa di lenticchie di Castellucci



# Secondi Piatti



Selezione di Carni Umbre ai Carboni



Tartare di Chianina, Capperi di Pantelleria



Senape di Digione

Tagliata di Angus, Datterini gialli, Parmigiano Reggiano 36 mesi

Balsamico e Stravecchio



Rosa d'Agnello al Tartufo , crema di piselli, patè di melanzane



Polletto Ruspante in camicia di guanciaie di Cinturello



Zucchina al formaggio, fuso di Patate al Rosmarino

Filetto di salmone selvaggio, salsa allo Yogurt greco



Cavolo rosso in conserva, citronette al limone

# Contorni



Spicchi di Patata rossa di Leonessa e pane alle erbe



Caponata di verdure



Insalatina di misticanza

Sedano rapa fritto allo zenzero



Insalata di fagioli Risina di Spello



Verdure Miste al peperoncino



# Dessert



Pere alla Cannella , mousse di cioccolato  

Zuppa inglese alla meringa    


Tagliata di Frutta di Stagione

Babà alla nocciola e panna    

Cremoso al caffè, crumble salato all'anice   

Briciole di sfoglia, Chantilly allo zabaione  
salsa di frutti di bosco e caramello   

## Legenda allergeni

 Noci e frutta a guscio

 Glutine

 Crostacei

 Arachidi

 Molluschi

 Pesce

 Lattosio

 Sedano

 Soia

 Sesamo

 Solfiti

 Uova

 Senape

 Lupini

*In mancanza di fresco useremo prodotti congelati di prima qualità*

