




Per iniziare

7 euro


La fagiolina del Trasimeno

in insalata con salsa alla senape antica
presidio slow food umbro 
Senza glutine , vegano, vegetariano


Il bocconcino

Polpettina di ricotta con aromatiche e nocciole tostate
e mosto cotto
Senza glutine , senza uova
Vegetariano

La cocottina

Cocchetto di porri e zucchine saltati e ripassati in forno
con guanciale di maiale nero di Norcia
Senza glutine , senza uova


Il nido

Nido di agretti con tuorlo bio cotto a vapore
Senza glutine , vegetariano



Il pancake

pancake con fonduta di formaggi
vegetariano

Il tomino

Tomino di pecora biologico al forno con miele e
nocciole
Senza glutine , vegetariano


L'hummus

Hummus di roveja (antico pisello) con salsa verde
cremosa
presidio slow food umbro , Senza glutine ,
Vegetariano, vegano


I nostri plateau

10 euro

Plateau di salumi

Selezione di salumi Umbri dell'azienda Casale de li
Tappi di Norcia
Senza glutine ,

Plateau di formaggi

Selezione di formaggi biologici con miele dell'azienda
Patalacci e confetture fatte in casa
Senza glutine , vegetariano


Plateau misto

Selezione di formaggi e salumi
Senza glutine ,


Le nostre insalate

10 euro


Crudaiola

carpaccio di zucchine, rucola e scaglie di pecorino bio
Senza glutine , vegetariano


Siciliana

finocchi, arance e olive taggiasche
Senza glutine , vegetariano

Americana

patate, sedano, salsa di yogurt alla paprika e semi di
papavero
Senza glutine , vegetariano

Vegana


cavolo rosso, pere, cipollotti e semi di girasole
Senza glutine , vegetariano, vegano

Il piatto unico

l' hamburger

hamburger di chianina (150 gr) al piatto accompagnato 12 euro
da salse fatte in casa, insalata e patate in giacca

l'hamburger vegetariano




burger realizzato con verdure e legumi, al piatto 10 euro
accompagnato da salse fatte in casa e insalate
Vegetariano possibilità senza glutine 

il kebab della casa

Arrotolato di maiale ripieno di pollo marinato nel vino 12 euro
e spezie servito in cialda e accompagnato da verdure
crude e salsa allo yogurt




I primi

La pasta che serviamo è fatta a mano con farina e uova biologiche.

I ravioli	Ravioli ripieni di carciofi e mozzarella di bufala al burro e menta vegetariano	12 euro
Le lasagne	lasagnetta bianca di grano duro senatore cappelli agli asparagi vegetariano	10 euro
Gli spaghetti alla chitarra	spaghetti alla chitarra in carbonara di zucchine vegetariano, Possibilità di pasta senza glutine 	10 euro
Gli strangozzi	strangozzi al pesto di pistacchi e basilico vegetariano, Possibilità di pasta senza glutine 	10 euro
La zuppa del giorno	la scafata umbra con fave, bietole, cipolle e pomodoro vegetariano, senza glutine 	8 euro

I secondi

i nostri secondi sono tutti accompagnati dal loro contorno

Il filetto di maiale	Medaglioni di filetto di maiale allo zenzero con salsa di mele Senza glutine 	14 euro
Gli involtini alla siciliana	involtini di chianina alla ripieni di olive, pinoli e pomodori secchi	12 euro
Il pasticcio di chianina	Pasticcio con macinato di chianina, zucchine grattugiate, in crosta di patate	12 euro
L'omelette al tartufo	Omelette con uova biologiche e tartufo bianchetto Vegetariano, senza glutine 	12 euro
La parmigiana	Parmigiana nel coccio con bietole, pomodoro, basilico, aglio fresco, mozzarella di bufala e parmigiano Vegetariano, senza glutine 	10 euro
Il carciofo	carciofo ripieno accompagnato da stracchinata biologica vaccina vegetariano possibilità vegano senza formaggio	10 euro
Il couscous	Couscous vegetariano dalla semola di grana grossa con verdure speziate (curcuma, cumino, coriandolo) Vegetariano, vegano	

I desserts

6 euro

il *café gourmand*

Tris di torte con caffè a scelta

la mousse al triplo cioccolato

Mousse leggera ai tre cioccolati fondente al latte e bianco
Vegetariano Senza glutine 

il semifreddo

Semifreddo alla birra scozzese senza glutine in salsa di
caramello

Vegetariano Senza glutine 

il capezzolo di venere

Tartufo con cioccolato fondente al 70%, amaretti e rum
accompagnato da bicchierino di rum
Vegetariano


la torta invisibile di mele

Torta morbida di mele con molte mele unite da pastella leggera e
cannella
Vegetariano

la torta amish

Torta con uvetta, noci e spezie servita con crema al latte di riso,
zucchero muscovado e vaniglia
Vegano

Il biancomangiare

Dolce al cucchiaino di latte e mandorle accompagnato con
insalatina di fragole e croccante alle mandorle
senza glutine 

La torta Claudius

Frolla ripiena di pere, frangipane e cioccolato
Vegetariano