





## Per iniziare

7 euro

La **crêpe** ripiena di bieta, brie biologico, e noci *Vegetariano*


La **tartelette** con crema di cipolle rosse di cannara e ricotta salata della Valnerina  *presidio slow food vegetariano*

La **vellutata di topinambur** con tuorlo bio al vapore e tartufo estivo  
*Vegetariano senza glutine* 

Le **puntarelle** alla romana con chantilly di ricotta *Senza glutine,  senza uova*

La **crostata di canapa** ripiena di scarola, semi di girasole tostati e olive greche  
*Vegano*

Il **flan di zucca** alla fondue di formaggi bio *Vegetariano*

Il **filettino di maiale al vin santo** su crostino di polenta con cotognata della casa *senza glutine  senza uova*

Il **puré di fave cotte dell'amerino**  con cicorie saltate *Presidio slow food vegano senza glutine *

Il **tortino di carciofi** con insalatina di valeriana  
*Vegetariano*

Il **pane perduto con mozzarella di bufala** delle fattorie Montelupo su agretti novelli al burro *Vegetariano*

## I primi *La pasta che serviamo è fatta a mano con farina e uova biologiche.*

I ravioli ripieni di broccoletti calabresi e stracchinata di mucca bio 12 euro  
saltati al burro e salvia *vegetariano*

*La lasagnetta* bianca di grano duro senatore cappelli ai due radicchi con 10 euro  
pinoli tostati *vegetariano*

*Gli strangozzi* al pesto di sedano nero di Trevi  noci e pomodori secchi Possibilità 10 euro  
di pasta senza glutine , per versione **vegana** richiedere senza parmigiano


Le tagliatelle in carbonara di carciofi Possibilità di pasta senza glutine  10 euro

La zuppetta di fagiolina del Trasimeno con porri stufati  presidio slow food 8 euro  
Senza glutine , **vegano**

I canederli in brodo vegetale *Vegetariano* 8 euro


## I secondi *i nostri secondi sono tutti accompagnati dal loro contorno*

Il brasato di chianina al Montefalco rosso con bacche di ginepro *senza* 14 euro  
glutine  *senza uova*


La tajine di pollo san Bartolomeo al sesamo e arancia *senza glutine*  *senza* 13 euro  
uova

L'omelette Bio al tartufo estivo *Vegetariano, c* 12 euro

La farsiccia in salsa di senape antica *farro e salsiccia da una antica ricetta di Apicio* 12 euro

Le lumache al sugo di pomodoro con purè di patate rosse di Colfiorito 12 euro  
*senza glutine*  *senza uova*

La parmigiana di cardi gobbi nel cocchio *Vegetariano, senza glutine*  *senza uova* 10 euro


Gli involtini di verza ripieni di patate e scamorza affumicata di bufala in 10 euro  
salsa alla curcuma *senza glutine*  *senza uova Vegetariano,*

## I dessert

6 euro

### Il *café gourmand*

Tris di torte con caffè incluso

**Il tortino al cioccolato con cuore al cioccolato bianco** *senza glutine*  *Vegetariano*  
**La torta amish** accompagnata da crema al latte di riso alla vaniglia  
vegano

**la tatin** alle mele e cannella

*Vegetariano senza uova*

**la charlotte** alle pere e cioccolato *savoardi con mousse al cioccolato e crema inglese con pere*

**Il semifreddo** al torrone con granella di croccante *Senza glutine*  *vegetariano*

**Il capezzolo di venere** al cioccolato fondente al 70%, accompagnato da  
bicchierino di rum *Vegetariano Senza uova*

**il tortino di semolino e ricotta** ripieno di frutta secca e mele

**La cheesecake all'arancia** *pasta frolla alle nocciole , crema allo yogurt e arance*

## NOVITA' UNA SELEZIONE DI DISTILLATI BIOLOGICI ARTIGIANALI DEL TERRITORIO

4 euro bicchiere

Gin Bergyn 42,5%

Amore Amaro 26%

Genziana radigen 30%

Bitter rosso 21%

Limoncello scorzello 28%

Vermouth ippocrasso 21%

