

Antipasti



Degustazione di salumi Umbro-Emiliani con pecorino di Norcia e pinzino di Ferrara (1, 7)

€ 12,00

Budino di zucca violina con fonduta di parmigiano e perle di aceto balsamico tradizionale (1, 3, 7, 12)

€ 9,00

Battuta di manzo condita con miele senapato, burro alle erbe e crostoni di pane tostato (1, 3, 7)

€ 15,00

Prosciutto di Colfiorito con gelato al formaggio e sciroppo di gelso (7)

€ 14,00

Carpaccio di asparagi, funghi freschi marinati all'arancia on maggiorana, e uovo poché fritto (1, 3, 7)

€ 9,00

Misto di frittini con salsa "honey and mustard" (1, 3, 7, 10)

€ 9,00

Involtini di salmone con insalata esotica e salsa di avocado (4, 9, 10)

€ 13,00

Tentacoli di polpo tiepido con patate, radicchio, e mix di semi tostati al ristretto di salsa di soia (4, 6)

€ 13,00

Gamberoni in crosta di cocco e finta maionese al curry (1, 2)

€ 13,00

Bianco su bianco mantecato di baccalà, stracciatella di bufala e sabbia di olio extravergine di oliva (4, 7)

€ 13,00

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).
8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

- Cappellacci di zucca della tradizione al ragù contadino o burro e salvia (1, 3, 7)
€ 10,00
- Cappellacci di zucca al tartufo nero di Norcia (1, 3, 7)
€ 14,00
- Cappelletti alla Ferrarese in brodo di cappone (1, 3, 7)
€ 10,00
- Strozzapreti al torchio con julienne di zucchine, fonduta di brie e polvere di bergamotto (1, 3, 7)
€ 9,00
- Tortello integrale con burrata e pomodorini confit al limone e salsa di pecorino Umbro (1, 3, 7)
€ 10,00
- Spaghetti alla chitarra saltati con carciofi freschi alla Romana (1, 3, 7)
€ 10,00
- Gnocchi viola con fettuccine di calamaro al pepe e cristalli del suo nero (1, 3, 4, 7)
€ 10,00
- Tortello in sfoglia di ortiche con ripieno di ombrina a vapore in guazzetto di pomodoro al basilico (1, 3, 4, 7)
€ 12,00
- Paccheri al torchio con canocchie dell'Adriatico, nocciole tostate e scoglie di pecorino (1, 3, 4, 7, 8)
€ 12,00
- Spaghetti trafiletti al bronzo allo scoglio (1, 2, 3, 4, 7)
€ 18,00

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).
8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

Secondi

- Suprema di maialino nostrano con asparago verde di Altedo IGP
glassato al formaggio (1,7,)
€ 14,00
- Tagliata di Angus al pepe verde in cestino di parmigiano croccante (1,7,)
€ 18,00
- Filetto di maialino fiammato al rum con pepe nero, timo e salsa di fave di
cacao (1,7,)
€ 16,00
- Tagliata di manzo scottata alla brace con rucola, pomodoro datterino e
schegge di pecorino di Norcia (7,)
€ 18,00
- Tagliata di manzo alla brace con riccioli di pecorino e tartufo di
Norcia (7,)
€ 22,00
- Tagliata di polletto cotto a bassa temperatura in salsa di lime e letto
di funghi freschi (1,7,)
€ 14,00
- Misto carne alla griglia con patate saltate (Salsiccia, coppone, pollo, costine,
pancetta,) (1,2,7, 8,)
€ 15,00
- Filetto di branzino in crosta di patate chips al bacon e finta maionese
alla curcuma (1,2,7, 8,)
€ 18,00
- Trancio di salmone laccato al miele di agrumi, gelatina di thè
verde Matcha e verdure fresche (1,4,)
€ 16,00
- Polpo in due cotture con pepite di cacio e peperoni accompagnata da
salsa barbecue (1,4,9)
€ 16,00
- Fritto misto di pesce (gamberi, calamari, pescetti e verdure croccanti) (1,2,8,)
€ 16,00
- Piatto vegetariano con verdure alla griglia, patate saltate al rosmarino
e formaggio alla piastra (7)
€ 14,00

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).

8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

Contorni



Patate saltate al rosmarino

€ 4,00

Insalata mista

€ 4,00

Patate saltate con cipolla di Tropea

€ 4,00

Insalatone misto con cubetti di pane tostato agli aromi, prosciutto Umbro croccante e salsa honey

(1,10,)

€ 10,00

Insalatone con julienne di radicchio rosso, noci e guanciaie caramellato all'aceto balsamico e fumo

(8,12,)

€ 10,00

Insalatone tropicale con valeriana, rucola, mais, gamberetti, ananas fresco, e salsa a parte di lime e yogurt Greco

(2,7,)

€ 10,00

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).

8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

Dessert



- Torta tenerina adagiata su crema inglese servita tiepida
€ 6,00
- Panna cotta al caramello, al cioccolato o frutti di bosco
€ 6,00
- Semifreddo menta e cioccolato. Dessert fresco per finire in dolcezza
€ 6,00
- Semifreddo Pistacchio
€ 6,00
- Crema Catalana con cannella ed arancia
€ 6,00
- Zuppa Inglese tradizionale
€ 6,00
- Tiramisù con caffè aromatizzato alla vaniglia e pan di spagna artigianale della "cucina 503"
€ 6,00
- Mascarpone Tradizionale con uovo pastorizzato
€ 6,00
- Mascarpone con tenerina uovo pastorizzato e senza glutine
€ 6,00
- Crumble con pasta frolla e mele, servito caldo con gelato
€ 6,00
- Tortino al cioccolato fondente, servito caldo con gelato
€ 6,00
- Semifreddo Finger Food. Fragola e scaglie di cioccolato bianco, piccoli semifreddi in vasetto da gustare a fine pasto
€ 4,00
- Semifreddo Finger Food. Menta e scaglie di cioccolato, piccoli semifreddi in vasetto da gustare a fine pasto
€ 4,00
- Sorbetto al limone.
€ 4,00
- Sorbetto al limone. con sciroppo di liquerizia