



Il menù varia in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime, alcune di nostra produzione e altre selezionate da produttori agricoli locali che, come noi, coltivano e allevano secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Menù

PER INIZIARE

- Selezione di salumi di maiale brado locale [5 tipi di salumi] € 18,00
- Selezione di formaggi dell'Alta Valnerina [5 tipi di formaggi] [7] € 18,00
- Carpaccio di bovino con insalata di finocchi, zucchine e basilico € 15,00
- Baccalà e ceci [4] € 15,00
- Paté di fegato di bovino [1] € 10,00
- Ovo e tartufo nero pregiato [Tuber melanosporum Vittadini] [3] € 15,00
- Parmigiana di cipolle [1-7] € 10,00
- Crocchette di prosciutto [1-3-7] € 13,00

PIATTI PRINCIPALI

- Tagliolini con ragù di agnello [1-3-7] € 14,00
- Tortelli di patate e rosmarino, fonduta di parmigiano e tartufo nero pregiato [Tuber melanosporum Vittadini] [1-3-7] € 15,00
- Tagliolini con tartufo nero pregiato [Tuber melanosporum Vittadini] [1-3] € 25,00
- Zuppa di lenticchie e ortaggi [9] € 12,00
- Ossobuco di bovino, battuto di ortaggi, maggiorana e limone [9-12] € 18,00
- Agnello nostrano in porchetta con patate arrosto [12] € 18,00
- Stracotto di bovino con spinaci leggermente croccanti [9-12] € 18,00
- Trancio di bovino con bietola piccante € 18,00
- Bistecca di bovino [350 g circa] con bietola piccante € 35,00
- Verdure di stagione € 8,00

PER FINIRE

- Sorbetto di pesche con pesche condite € 6,00
- Cremoso di cioccolato con lamponi e crumble di mandorle [1-3-7] € 6,00
- Tiramisù tradizionale [1-3-7] € 6,00

Menù conviviale

PER INIZIARE per tutto il tavolo

Assaggio di salumi e formaggi [7]

Baccalà e ceci [4]

Uovo e tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vittadini) [3]

Parmigiana di cipolle [1-7]

Crocchette di prosciutto [1-3-7]

e poi...

UN PRIMO A SCELTA TRA:

Tagliolini con ragù di agnello [1-3-7]

Tortelli di patate e rosmarino, fonduta di parmigiano
e tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vittadini) [1-3-7]

Zuppa di lenticchie e ortaggi [9]

oppure...

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Stracotto di bovino con spinaci leggermente croccanti [9-12]

Agnello nostrano in porchetta con patate arrosto [12]

Trancio di bovino con bietola piccante

€ 30,00

con la scelta di un primo

€ 37,00

con la scelta di un secondo

ALLERGENI ALIMENTARI E QUELLI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI

[1] Cereali e prodotti derivati - [2] Crostacei e prodotti derivati - [3] Uova e prodotti derivati - [4] Pesce e prodotti derivati - [5] Arachidi e prodotti derivati - [6] Soia e prodotti derivati - [7] Latte e prodotti derivati - [8] Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci varie, arachidi, pistacchi) - [9] Sedano e prodotti derivati - [10] Senape e prodotti derivati - [11] Semi di sesamo e prodotti derivati - [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/Kg o 10mg/L espressi come SO₂ - [13] Lupini e prodotti derivati - [14] Molluschi e prodotti derivati.

L'attività viene svolta all' interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti (paste fresche di nostra produzione, le carni e alcuni nostri dolci) vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

PER QUALSIASI DUBBIO E/O CHIARIMENTO SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE.