



## antipasti

<b>Tagliere di Salumi e Formaggi Umbri x2</b> 1 3 7 12 Con Torta al Testo fatta in casa e Miele	<b>18€</b>
<b>Tartare di Manzo con Tartufo Nero</b> 1 3 8 10 Con tuorlo croccante e Mayo alla Barbabietola	<b>16€</b>
<b>Suppli al Ragù fatti a mano (4pz)</b> 1 3 7 9 Palline ovali di riso fritte con Carne e Mozzarella	<b>7€</b>
<b>Crostini Patè Nostrano (4pz)</b> 1 7 9 10 Pane tostato con Patè di fegato di Pollo	<b>8€</b>
<b>Uovo Morbido CBT</b> 3 7 Con Crema di Patate e Cicoria ripassata	<b>12€</b>

## primi piatti

<b>Storico Pasticcio Jacopone</b> <small>SPECIALITÀ</small> 1 3 7 9 12 Rotolo di pasta fatto a mano con Carne, Verdura e Ricotta servito a fette con sugo al pomodoro	<b>13€</b>
<b>Cappellotti alla Norcina</b> 1 3 7 Pasta fatta a mano ripiena con Salsiccia e Ricotta serviti su fonduta di Parmigiano e Tartufo	<b>18€</b>
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> 1 3 7 Pasta fatta in casa servite al Tartufo (Tuber Aestivum Vitt)	<b>17€</b>
<b>Gnocchi al Cinghiale</b> 1 3 9 12 Pasta fresca di patate fatta a mano con Ragù rosso di Cinghiale	<b>15€</b>
<b>Strangozzi Invernali</b> 1 3 Pasta fatta in casa servita con Funghi Porcini e Salsiccia	<b>12€</b>

## secondi piatti

<b>Arrosto misto di Maiale ed Agnello</b>	<b>18€</b>
<b>Scottadito d'agnello alla Brace</b> Costolette d'Agnello con Olio e Limone	<b>17€</b>
<b>Tagliata di manzo</b> 12 Carne di manzo con Radicchio e Glassa di Aceto Balsamico	<b>18€</b>
<b>Cinghiale alla Cacciatora</b> 9 12 Spezzatino di Cinghiale con Pomodoro e Olive nere e Torta al testo	<b>16€</b>
<b>Fegatelli di Giovanna</b> 7 12 Fegato di Maiale arrosto con Cipolle Caramellate	<b>17€</b>

## contorni

<b>Patate al forno</b>	<b>5€</b>
<b>Verdure ripassate in padella</b>	<b>6€</b>
<b>Insalata Radicchio</b> Radicchio, Pera, Gorgonzola e Noci	<b>8€</b>

### Allergeni

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte

8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

Per la vostra sicurezza, vi chiediamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al nostro staff prima di ordinare



## VINI AL CALICE

### VINI BIANCHI

**Dolium Bianco 2024 Zafferami**

Grechetto di Todì

6€

**Trebium 2024 Antonelli**

Trebbiano Spoletino

6€

**L'altro Bianco 2022 Roccafiore**

Trebbiano Spoletino

7€

### ROSSI

**Dolium Rosso 2019 Zafferami**

Merlot / Cabernet Sauvignon

6€

**Melograno 2024 Roccafiore**

Sangiovese

6€

**Valpolicella Ripasso Superiore 2023 Antolini**

Corvina / Rondella / Corvinone

7€

#### Allergeni

**1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte**

**8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi**

Per la vostra sicurezza, vi chiediamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al nostro staff prima di ordinare