

Antipasti

Slow-cooked trout confit with cauliflower salad, dried apricots, mustard, and honey (4,10) Trota confit con insalata di cavolfiore, albicocche secche, senape e miele	12
Cold Veal with tuna yogurt sauce, capers and jus (4,7) Vitello con salsa tonnata allo yogurt, capper ed il suo fondo	12
Beef tenderloin carpaccio, green beans, extra virgin olive oil and parmesan shaves Carpaccio di controfiletto di manzo, fagiolini, scaglie di parmigiano e olio extravergine	15
Classic panzanella bread salad, Camone tomatoes herbs oil and almond milk (1,8) Panzanella classica, pomodori Camone, olio alle erbe e latte di mandorla (V) 	10
Crispy stew beef meatballs, gremolada sauce with fermented lemons (1,3,9) Polpette di bollito misto, salsa gremolada con limoni fermentati 	11
Tomatoes heritage, peach and burrata cheese (7) Pomodori cuore, pesche e burrata	10

Pasta

Home made fresh tonnarelli pasta, cacio cheese and a blend of peppercorns (1,7) Tonnarelli Cacio e pepi 	14
Chilled penne pasta with spicy nduja-spiced tuna, tomatoes and fish mayo (1,4) * Pasta fredda con Nduja di tonno, pomodori e mayonese di mare	16
Fusilli “Nerano” style, courgettes and caciocavallo cheese (1,7) Fusilli alla Nerano, zucchine e caciocavallo Podolico	14
Sedanini pasta, langostine cream, and crispy Crusco pepper (1,2,7) * Mezzi ziti, crema di scampi e peperone crusco	16
Spaghetti with oven-baked tomato sauce, basil, and Parmigiano Reggiano (1) Spaghetti con salsa di pomodoro cotta al forno, basilico e Parmigiano Reggiano	14

* Fish intended to be served raw, marinated, or undercooked has been previously blast chilled to -20°C for at least 24 hours, in accordance with Regulation CE No. 853/2004, attach III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1 to ensure food safety.

* Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o non completamente cotto è stato preventivamente sottoposto ad abbattimento termico a -20°C per almeno 24 ore, conformemente al Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1 al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Secondi

Catch of the day cacciatora style with burnt cucumber (4,12) * Pescato del giorno alla cacciatora con cetrioli bruciati 	24
½ Baby chicken Romana style, bell peppers and mint Mezzo polletto alla romana, peperoni e menta	18
Local fish stew, tomatoes and citrus sauce (4) * Zuppa di pesce locale, pomodoro e agrumi	24
Umbrian pork neck with sour beats Collo di maiale Umbro con bietole in agro	19
Rabbit saddle porchetta style with house chutney Coniglio porchettato con chutney della casa	20
Roasted spicy aubergine, vegetables essence, sesame dressing (9,11) Melanzana picante arrostita, concentrato di verdure, salsa al sesamo (V) 	16

Contorni

Permacoltura mixed leaves salad, mustard citronette and crunchy vegetables (9,10) Insalata mista da permacoltura, citronette alla senape e verdure croccanti	7
Hand-cut potato crispy fries (1) Patata fritta della casa	6
Aubergine in tomato sauce Melanzane al funghetto	6
Courgettes in scapece style (1,12) Zucchine in scapece	6

Dolci

Local sourced Gelati served un cup with the Cialda (1,3,7,8) Gelati e sorbetti artigianali con cialda	7
Olive oil and chocolate cake, whipped cream (3,7) Torta all'olio di oliva e cioccolato, panna montata	9
Marsala peaches, vanilla custard, brisée biscuit (1,3,7,12) Pesche al Marsala, crema alla vaniglia e biscotti	9
Ricotta e visciole (1,3,7) Ricotta cheese and wild cherries cake 	9

 Local Hero |  Piatto Vegano | (V) Piatto Vegetariano

Si prega di notare che non tutti gli ingredienti sono elencati nelle descrizioni dei menu. Se avete un'allergia alimentare, siete pregati di informare lo staff prima di ordinare.

Allergeni: Glutine (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), noci (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa (12), lupino (13), crostacei (14)