



# MENU INVERNALE

## *Antipasti - Starters*

Carpaccio di manzo, burro al limone, funghi e tartufo  
nero invernale €16

*Beef carpaccio, lemon butter, mushrooms, and black  
winter truffles (7,12)*

Uovo 63°, mantecato di patate, fonduta di  
Parmigiano 30 mesi e tartufo nero invernale €15

*Egg cooked at 63°C, creamed potatoes, 30-month aged  
Parmesan fondue, and black winter truffle (3,7,12)*

Tortino di zucca Hokkaido fonduta di formaggio blu  
umbro e porro fritto €10

*Hokkaido pumpkin tart with Umbrian blue cheese fondue  
and fried leeks (1,3,7)*

Tartare di cervo, con frutti rossi e insalata di cavolo  
viola allo zenzero €15

*Venison tartare with red berries and a purple cabbage  
salad with ginger (12)*

Fagottino di tonnetto del mediterraneo e bottarga,  
con fagioli del Purgatorio e cipolla rossa di Cannara €15

*Mediterranean little tuna bundle with bottarga, Purgatory  
beans, and red onion from Cannara. (4,12)*

## *Primi - First Courses*

Spaghetti alla chitarra, con aglio nero, €14  
peperoncino e carciofi alla menta

*Spaghetti alla chitarra with black garlic, chili peppers,  
and artichokes with mint (1,3,7,12)*

Risotto “Acquerello” con estratto di barbabietola €20  
rossa, tartare di scampi e stracciata di bufala

*“Acquerello” risotto with beetroot extract, scampi  
tartare, and buffalo mozzarella (2,4,7,14)*

Strangozzi fatti in casa al ragù d’anatra all’arancia €16

*Homemade strangozzi pasta with an orange  
duck ragù (1,3,7)*

“Non è un raviolo”, ravioli di patate con burro €16  
nocciola e polvere di porcini

*"It's not a ravioli" Potato ravioli with brown butter and  
Porcini mushroom powder (1,3,7)*

Zuppa di lenticchie di Castelluccio con croutons di €12  
pane e brunoise di zucca

*Castelluccio lentil soup with croutons and diced  
pumpkin (1)*

## *Secondi - Main Courses*

Trancio di dentice, riduzione di prezzemolo alla  
menta e carciofo brasato €22  
*Red snapper with a parsley and mint reduction and  
braised artichokes (4,7,9)*

Controfiletto di cinghiale al panpepato con verza  
croccante €20  
*Wild boar filet with gingerbread and crispy savoy  
cabbage (7,8,9,11,12)*

Polpette di polenta con fonduta di formaggi di  
Norcia e funghi Cardoncelli €16  
*Polenta balls with Norcia cheese fondue and cardoncelli  
mushrooms (1,3,7,12)*

Scamone di agnello farcito con olive crema  
all'aglio dolce e Cavoletti di Bruxelles €22  
*Stuffed lamb rump with olives, sweet garlic cream, and  
Brussels sprouts. (7)*

Stracotto di manzo cotto a bassa temperatura al  
Sagrantino di Montefalco con mantecato di patate  
e radicchio €22  
*Slow-cooked beef stew with Sagrantino di Montefalco  
wine, served with creamed potatoes and radicchio (7,9,12)*

## *Contorni - Side dishes*

Insalata mista €6  
*Mixed salad*

Verdure croccanti di stagione €6  
*Crisp seasonal vegetables*

Bietola saltata €6  
*Sautéed Swiss chard (12)*

Patate arrosto al profumo di rosmarino €6  
*Roast potatoes with rosemary*

## *Dolci - Desserts*

Crema catalana al pistacchio €8  
*Pistachio Catalan Cream (1,3,7,8)*

Gianduiotto ripieno di mousse al fior di latte e crema  
inglese €8  
*Gianduiotto filled with a fior di latte mousse and custard (7,8)*

Tortino alle mele al vin brulé €8  
*Apple tart with mulled wine (1,3,7,8,12)*

Tiramisù della tradizione €8  
*Traditional tiramisu (1,3,7)*

Coperto €3,00 a persona.

*Service charge of €3,00 per person*

Alcuni dei piatti che serviamo contengono sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze. Comprendiamo il pericolo che ciò comporta per chi soffre di allergie: vi preghiamo di parlarne al momento dell'ordine con il nostro staff che sarà felice di aiutarvi nella scelta.

*Some of our menu items contain allergens, please see table below. There is a small risk that traces of these may be found in a number of products served. We understand the dangers to those with allergies, so if you have any questions or concerns please speak to a member of staff who will be happy to help you.*

Prodotti non reperibili freschi possono essere comprati surgelati. Sarà il personale di sala a dare tutte le specifiche.

*We use fresh products where possible. However, if unavailable, it will be replaced with a frozen product. Should this be the case, our staff will inform you when ordering.*

**ALLERGENI: 1** - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut). **2** - Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3** - Uova e prodotti a base di uova. **4** - Pesce e prodotti a base di pesce. **5** - Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6** - Soia e prodotti a base di soia. **7** - Latte e prodotti a base di latte. **8** - Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia). **9** - Sedano e prodotti a base di sedano. **10** - Senape e prodotti a base di senape. **11** - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. **12** - Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. **13** - Lupini e prodotti a base di lupini. **14** - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*ALLERGENS: 1 - Cereal containing gluten and derivative products (wheat from: rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat). 2 - Crustaceans and derivative products. 3 - Eggs and egg-based products. 4 - Fish and fish-based products. 5 - Peanuts and peanut-based products. 6 - Soy and soy-based products. 7 - Milk and dairy products. 8 - Nuts and derivative products (almonds, hazelnuts, wholenuts, cashew nuts, pecan nuts, Brasil nuts, pistachios, macadamia nuts). 9 - Celery and celery-based products. 10 - Mustard and mustard based products. 11 - Sesame seeds and derivative products. 12 - Sulphites in concentration higher than 10 mg/kg. 13 - Lupines and derivative products. 14 - Mollusc and Mollusc based products.*