



MENU'

PRIMAVERA ESTATE 2026
SPRING SUMMER 2026



“ TU CHE VIAGGI
GUARDA E OSSERVA
DA TANTA VISTA
CIELO E TERRA INSIEME
TURBINI DI ZEFIRO
LIBECCIO TRAMONTANA
GIOCO DI VITA CHE GIRA
POLLINE E RICCO SEME
PER FORTUNA NOSTRA
QUESTO SEMPRE ACCADE
AVER DAI FIORI I FRUTTI
E L'ABBONDANZA
TU OSPITE ENTRA
SAGGI BENE
E CHE NON SIA MAI
ABBASTANZA. ”



GLUTEN FREE



TIPICO UMBRO / TYPICAL UMBRIAN



CON PRODOTTI DELLA NOSTRA
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA /
WITH PRODUCTS FROM OUR ORGANIC FARM



PRESIDIO "SLOW FOOD" / "SLOW FOOD " PRESIDIUM

Coperto € 3,00 a persona / Cover charge € 3,00 each

GLI ANTIPASTI – STARTERS

PIATTO DEL FATTORE, PER GUSTARE ESCLUSIVE TIPICITÀ DEL TERRITORIO
PIATTO DEL FATTORE , (FARMER'S PLATTER) WITH A SELECTION OF LOCAL SPECIALTIES

(1,3,6,9,12,13) € 16,00  

BATTUTA DI CHIANINA I.G.P. , GEL DI PEPERONE, VERDURINE DI STAGIONE,
MAIONESE AL REGGIANO E VELE DI PANE CARASAU
*CHIANINA P.G.I. BEEF TARTARE WITH PEPPER GEL, SEASONAL VEGETABLES,
ASPARAGUS, PARMESAN MAYONNAISE AND CARASAU BREAD*

(3,9,12) € 14,00

POLPETTE DI MELANZANE, KETCHUP DI POMODORINO D'ATTERINO E
BASILICO, PANNATELLA DI COLFIORITO
*EGGPLANT MEATBALLS WITH DATTERINO TOMATO KETCHUP, BASIL AND
COLFIORITO PANNATELLA BREAD*

(1,2,3,5,6,7,9,14) € 12,00

GAZPACHO CON CARPACCIO DI BRANZINO E CREMA DI OLIVE
GAZPACHO WITH SEA BASS CARPACCIO AND OLIVE CREAM

(5,12) € 13,00

INSALATE E FORMAGGI – SALADS AND CHEESE



FRANCESE: INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI, CAROTE
FRANCESE: SALAD WITH TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROTS
€ 12,00

BENEDETTINA: INSALATA, TONNO, UOVO, POMODORO
BENEDETTINA: SALAD, TUNA, EGG AND TOMATO

(2,5,14) € 12,00

GRECA: INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA
GRECA: SALAD WITH FETA, TOMATOES, OLIVES AND ONION

(2,3) € 12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE, MIELE E FRUTTA
LOCAL CHEESE SELECTION WITH MUSTARD, HONEY AND FRUIT

(1,2,3,11,13) € 17,00 

I PRIMI – FIRST COURSES

PACCHERI CON CREMA AL REGGIANO, FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO DI
NORCIA

*PACCHERI PASTA WITH PARMIGIANO REGGIANO CREAM,
WILD MUSHROOMS AND NORCIA BLACK TRUFFLE*

(3,9,12,14) € 15,00 

UMBRICELLI ALLA CHITARRA CON SALSA DI GAMBERI, LIME,
ZUCCHINE E BURRATA

*CHITARRA SPAGHETTI WITH PRAWN SAUCE, LIME, ZUCCHINI AND
BURRATA CHEESE*

(3,5,8,9,12,13) € 13,00

TORTELO DI PROVOLA E MELANZANE CON DATTERINO ARROSTITO
E BASILICO

*PROVOLA CHEESE AND EGGPLANT TORTELLI PASTA WITH ROASTED
DATTERINO TOMATOES AND BASIL*

(3,9,14) € 14,00

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' DI CINGHIALE E SCAGLIE DI PECORINO
*POTATO GNOCCHI WITH WILD BOAR RAGU AND PECORINO CHEESE
FLAKES*

(3,9,12,13,14) € 15,00 

ZUPPE – SOUPS

ZUPPA DI ROVEJA “PRESIDIO SLOW FOOD”

ROVEJA PEA SOUP FROM CASCIA (SLOW FOOD PRESIDIUM)

(9,12,13) € 11,00   

ZUPPA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO CON
CROSTINI DI PANE ALLE ERBETTE

COLFIORITO LENTIL SOUP WITH HERB CROUTONS

(9) € 11,00  

ZUPPA DI CECI BIOLOGICA CON PANE SABBIATO
E OLIO E.V.O. DELLA VALLE

*ORGANIC CHICKPEA SOUP WITH TOASTED BREAD AND EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL FROM VALLE*

(1,6,9,12) € 11,00  

I SECONDI – MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA, RUCOLA FRESCA
E OLIO E.V.O. DELLA VALLE

*GRILLED BEEF STEAK WITH FRESH ROCKET AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
FROM VALLE*

€ 23,00 

PANCIA DI MAIALE C.B.T. CON PATATE ARROSTO E CIPOLLE DI CANNARA
*SLOW-COOKED PORK BELLY (CBT) WITH ROAST POTATOES AND ONIONS
FROM CANNARA*

(1,13) € 20,00  

GALLETTO ALLA DIAVOLA CON CREMA DI PEPERONI
ED ERBA DI CAMPO SALTATA

DEVILED CHICKEN WITH PEPPER CREAM AND SAUTÉED WILD HERBS

(12,13) € 17,00 

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI RAPE ROSSE E TACCOLE
SALMON FILLET WITH BEETROOT CREAM AND SNOW PEAS

(5,6,12) € 21,00 

I CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE ARROSTO
ROASTED POTATOES

€ 7,00

ERBA SALTATA DI CAMPO
SAUTÉED WILD GREENS

€ 7,00

VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

€ 8,00

INSALATA VERDE
GREEN SALAD

€ 7,00

DESSERT

CRUMBLE CROCCANTE, CREMOSO AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI
CRISPY CRUMBLE WITH CREAM CHEESE MOUSSE AND RED BERRIES

(1,2,3,9,14) € 8,00

MERINGATA CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE FRESCHE E MENTA
MERINGUE CAKE WITH CHANTILLY CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND MINT

(2,3,9,14) € 8,00

IL NOSTRO TIRAMISU'
OUR HOMEMADE TIRAMISU

(2,3,9,14) € 8,00

TOZZETTI E VIN SANTO
ALMOND "TOZZETTI" BISCUITS SERVED WITH SWEET DESSERT WINE (VIN SANTO)

(2,3,9,13,14) € 8,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
SLICED SEASONAL FRESH FRUIT

€ 8,00



SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI
HOMEMADE ICE CREAM SELECTION

(1,2,3,7,13,14) € 7,00



INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

CONSUMER INFORMATION

UTILIZZIAMO MATERIE PRIME FRESCHE CHE CONGELIAMO TRAMITE PROCESSO DI ABBATTIMENTO NELLA NOSTRA CUCINA PER GARANTIRE AL MEGLIO LA SALUBRITÀ DELL'ALIMENTO.

IN OUR KITCHEN WE USE FRESH INGREDIENTS THAT UNDERGO A BLAST CHILLING PROCESS TO GUARANTEE THAT THE FOOD IS RENDERED SAFE FOR STORAGE AND LATER CONSUMPTION.

REGOLAMENTO CEE 1169/2011

IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO CEE1169/2011 ESECUTIVO DAL 13 DICEMBRE 2014 SEGNALIAMO AI NOSTRI CLIENTI CHE I PRODOTTI DA NOI SERVITI IN VENDITA CONTENGONO I SEGUENTI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI ALIMENTARI:

IN COMPLIANCE WITH THE CEE1169/2011 REGULATION IN EFFECT SINCE DECEMBER THE 13TH 2014 WE REFER TO OUR CLIENTS THAT THE PRODUCTS THAT WE PURCHASE CONTAIN THE FOLLOWING CONSIDERED ALLERGENIC FOODS:

1

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5

PESCE

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo