

Gli Antipasti - Starters



Piatto del Fattore, per gustare esclusive tipicità di terra e d'acqua dolce

Farmer's dish, local traditional taste of our land and freshwater

€ 11,00



Trota salmonata marinata con panzanella di verdure estive e spuma al caprino

Marinated salmon trout with seasonal vegetables and goat mousse

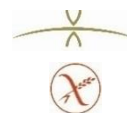
€12,00



Battuta di filetto di manzo con fior di capperi, gocce di gazpacho e tartufo

Tenderloin tartare with capers flowers, drops of gazpacho and truffle

€ 12,00*



Timballo di melanzane ripieno di fiordilatte e basilico su coulis di datterino arrostito

Timbale with eggplant stuffed with mozzarella and basil, tomatoes coulis

€10,00



*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €2,00

●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.

I Primi - First Courses

Riso Vialone Nano mantecato con piselli finissimi e tartufo di Norcia

Vialone Nano rice creamed with green peas and Norcia truffle

€ 13,00*



Chicche di patate rosse fatti a mano con sughetto alle uova di carpa del

Trasimeno

Homemade red potato dumplings with carp fish eggs sauce from "Trasimeno Lake"

€ 12,00



Ravioli ripieni di pappa al pomodoro su crema di burrata e gocce di basilico

Fresh mashed tomato Ravioli with burrata cream and basil drops

€ 12,00



Umbricelli al ragù di mongana e julienne di verdure fresche

"Umbricelli" pasta with mongana ragù and julienned vegetables


€ 12,00





* Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €2,00



● 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.


Zuppe – Soups

Tegamaccio di pesce del lago Trasimeno con crostone di pane tostato 
Earthenware dish of freshwater fish from Trasimeno Lake with toasted bread
€ 12,00*

Zuppa di lenticchie di nostra produzione con crostini di pane alle erbe 
Soup made with our own home grown lentils with toasted herbed bread
€ 8,00

Vellutata di ceci BIO di nostra produzione profumata al rosmarino 
Pureed soup made with organic chickpeas cultivated on our property scented with
rosemary
€ 8,00

Zuppa di roveja di Cascia "presidio Slow Food" 
Soup of Cascia roveja - Slow Food Association 
€ 9,00

Minestrone di verdure fresche dell'orto 
Fresh vegetable soup from the garden
€ 8,00

**Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €2,00*

● *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.*



I classici della tradizione

Classics of the italian tradition

Oltre alle proposte del menù il nostro ristorante dispone di paste secche artigianali abbinare ai condimenti classici della cucina italiana.

La pasta che noi selezioniamo è trafilata al bronzo per catturare meglio il condimento, ed è prodotta con semola a grana grossa per preservare l'integrità del glutine e ottenere un sapore più dolce.



Spaghetti, penne, fusilli e rigatoni in abbinamento ai classici condimenti della cucina italiana:

Aglione, olio e peperoncino	€ 8,00
Cacio e pepe	€ 8,00
 Tartufo nero*	€ 14,00
 Norcina	€ 9,00
Salsa al pomodoro e basilico	€ 8,00

In addition our restaurant proposes artisan pasta in combination with classic italian sauces.

The selected pasta is bronze drawn plates to better capture the sauce, and it is made with coarse semolina to preserve the gluten integrity and guarantee a sweeter taste.

Spaghetti, penne, fusilli and rigatoni in combination with italian classic sauces:

Garlic, olive oil e chilli pepper	€ 8,00
Cacio and pepper	€ 8,00
 Black truffle*	€ 13,00
 Norcina (sausage and cream)	€ 9,00
Tomato sauce and basil	€ 8,00

*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €2,00

●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.

I Secondi – Main Courses

Anguilla alla brace su fagiolina del lago Trasimeno e morbido di rape rosse

Grilled eel on Trasimeno beans and red turnip

€ 16,00



Petto d'anatra laccato su vellutata di carote, e cicoria saltata

Duck breast with carrot cream and sautéed chicory

€ 16,00



Carrè d'agnello scottato, melanzane alla mentuccia e crema di topinambour

Carrè of Lamb, eggplant with wild mint and Jerusalem artichoke cream

€ 19,00 *



Cuore di scamone arrostito su morbido di datterino giallo e scaglie di tartufo

Rump meat on yellow tomato and truffle shavings

€ 18,00*



*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €2,00

●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.

Dalla nostra brace
From our barbecue



Filetto di Manzo*

*Beef fillet**

€ 19,00

Tagliata di manzo**

*Sliced beef steak***

€ 17,00

Tagliata di pollo

Sliced chicken

€ 12,00

Mezzo polletto alla diavola

Spicy grilled chicken

€ 13,00

Agnello alla griglia

Grilled lamb

€ 13,00

Grigliata mista

Mix grilled

€ 16,00

**Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €4,00*

***Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €3,00*

● *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.*

Proposte vegetarianiane Vegetarian Proposals



Insalatina Francescana

Mixed salad

€ 6,00

Verdure saltate di stagione

Seasonal sautéed vegetables

€ 6,00

Verdure grigliate

Seasonal grilled vegetables

€ 7,00

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 5,00

Selezione di formaggi dei "fratelli Ciotti" abbinati con composte e mostarde

Cheese selection from "fratelli Ciotti" producers with fruit compote and mustard variety



€ 13,00*

*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €3,00

- 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.

Dessert

Crescionda alla spoletina su zuppetta di fragole fresche



Spoletina Crescionda with strawberry sauce

€ 7,00

Spuma al cioccolato bianco su crumble al pistacchio e purea di albicocche

White chocolate mousse on pistachio crumble and apricot purea

€ 7,00

Tagliata di frutta fresca di stagione



Sliced seasonal fresh fruit

€ 7,00

Crema bruciata al cocco e menta piperita



Cocconut crème brulée and peppermint

€ 7,00

Gelati e sorbetti di nostra produzione



Homemade ice cream and sorbet



€ 6,00

●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 re