

Per iniziare (something to start...)

Carciofo, salmoriglio e consistenze di Topinambur 9 (Artichoke, lemon dressing and Jerusalem artichoke in different way)	€ 16
Uovo fondente, besciamella all'erborinato, tartufo nero pregiato, chips di mandorle 1.2.6.9. (sous – vide Poached egg, blue cheese bechamel, fresh black truffle, almonds chips)	€ 17
Tartare di manzo “etrusco” panata, maionese e verdure sott'olio 1.2.8. (crumbed beef TARTARE, Mayonnaise and vegetables preserved in oil)	€ 19
Sfoglia con Baccalà in oliocottura, hummus di ceci Bio, sesamo di Ispica 1.4.6.11. (Puff Pastry, codfish cooked in oil, organic chickpeas hummus and sesame seeds)	€ 17
Zuppetta di Roveja, porro fritto e cialda di patate al rosmarino 1.8. (Roveja “wild pea” Soup, leek fried, potato and rosemary waffle)	€ 16

Primi piatti fatti a mano (hand-made first course)

FUSILLI “aglio, olio e peperoncino”, salsa alle cime di rapa e cialda di pane 1.2. (Fusilli pasta with with “oil, garlic, chili pepper”, broccoli from Trasimeno sauce and bread wafer)	€ 17
RAVIOLI ripieni di “Carbonara” con pancetta artigianale e formaggio di fossa 1.2.9. (Ravioli filled with Carbonara” sauce with artisanal bacon and seasoned cheese)	€ 20
UMBRICHELLI di grano duro al alla “genovese” di Faraona (Thick spaghetti with Guinea fowl on “Genovese” way)	€ 19
GNOCCHETTI, crema di fagioli Bio “all'uccelletto” e salsiccia al forno 1.2.8. (little dumplings, organic beans sauce, oven backed pork sausages)	€ 18
TRIANGOLI ripieni di parmigiano, asparagi di bosco 1.2.9 (Tringoli filled with parmesan cheese and wild asparagus sauce)	€ 19

Secondi Piatti...e i loro contorni (main courses and little vegetables side)

PICCIONE semi-disossato, ripieno e fondo di amarene di Cantiano 1.2.9. (Filled Pigeon semi-boned on sour cherries sauce)	€ 30
Coscia di ANATRA confit salsa di prugne e pomodori secchi Siciliani (Duck Leg confit, plums and dried tomatoes sauce)	€ 25
MAIALE etrusco al “dolceforte” e pinoli tostati 8. (Free range Pork on “dolceforte” way and toasted pine nuts)	€ 25
Costolette di AGNELLO al forno in crosta di Pistacchi di Bronte Dop 6. (oven-baked LAMB chops in Sicilian Pistacchio crust)	€ 27
Filetto di VITELLO, demi-glace, salsa alle erbe selvatiche e millefoglie di patate 9. (VEAL fillet, demi-glace, wild herbs sauce and potato mille-feuilles)	€ 27

Desserts

Cannolo Siciliano Scomposto ^{1,6,9} (Sicilian Cannoli with ricotta and pistachio)	€ 10
Tiramisù con il nostro savoiardo ^{1,2,9}	€ 10
Tartelletta, mela, crema all'arancia e arancia candita ^{1,2,9} (Tart with apple, orange cream and candied orange)	€ 11
Millefoglie, ganache al cioccolato bianco e coulis di lampone ^{1,2,9} (millefeuille, white chocolate ganache and raspberry sauce)	€ 11



Allergeni: 1) glutine 2) uova 3) crostacei 4) pesce 5) arachidi 6) frutta a guscio 7) soia 8) sedano 9) latte e lattosio 10) senape 11) semi di sesamo 12) lupini 13) anidride solforosa 14) molluschi

coperto € 4

Piazza Umberto I 10, Panicale - PG
Tel +39 075 837 285
Cell +39 327 128 3536