



### **BEVANDE CALDE** Hot Drinks

Caffè Espresso	euro	1,10
Cappuccino, Tè, Camomilla, Tisane - Tea		1,50

### **LIQUORI** Liqueurs

Amari Nazionali Fernet Branca, Amaro Lucano, Averna - Italian digestive	euro	3,00
Liquori Esteri Contreau, Grand Marnier		5,00
Grappa Barricata di Prosecco Da Ponte barrique aged grappa		5,00
Grappe Bianche Grappa		3,50
Whisky Invecchiati Old Whisky Glen Grant, Chivas Regal, Jack Daniel's		7,00
Cognac – Courvossier, Remy Martin; Carlos I		5,00
Brandy – Stravecchio Branca		4,00

### **BEVANDE e BIRRE** Soft Drinks & Beers

Bibite in lattina 33cl Coca Cola, Fanta		2,80
Birra in bottiglia 33cl Peroni / Moretti		3,50
Acqua Minerale Tullia Bottiglia 75cl Tullia,		1,80



### **MENU DELLA CASA** euro 20,00 pp

House Set Menu - Bevande escluse – Drinks not included

#### **Tortelli spadellati Cacio e Pepe**

Ravioli with "cacio" cheese and pepper

#### **Bocconcini di Pollo con Funghi misti**

Chicken gujons with mixed mushrooms

#### **Insalata Mista** Mixed leaves salad

#### **Sorbetto al Limone** Lemon sherbet

### **MENU DELLO CHEF** per 2 persone euro 45,00

Chef's Set Menu min. 2 people - Bevande escluse – Drinks not included

#### **Antipasto Umbro** Nibbles selection

#### **BIS DI PRIMI PIATTI:**

#### **Gnocchi con Radicchio e Pancetta al profumo di Tartufo Nero**

Pancetta and radicchio Potatoes Dumplings with a hint of black truffle

#### **Garganelli con ragù di Cinghiale e Porcini**

Garganelli pasta with wild boar meat ragù and mushrooms

#### **Verdure Miste** Mixed Vegetables

#### **Tiramisù al Cioccolato**

Home Made Tiramisù with chocolate

#### **COPERTO** Cover euro 1,80 pp

Talvolta alcuni ingredienti possono essere surgelati -Occasionally some ingredients may be frozen