

LE GHIOTTONERIE

TAGLIERE DEL CASTELLO A cold cuts platter with cheese and bruschette	€ 19,00
BRUSCHETTE GUSTOSE DELLO CHEF Mixed Bruschette	€ 9,00
STRAPAZZO D'UOVO AL TARTUFO NERO ESTIVO SU CROSTONE CON GRATIN DI PATATE E GROVIERA Scrambled eggs with black truffle and toast bread, accompanied with potatoes and cheese gratin.	€ 13,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI UMBRI E FONDUTA CON MARMELLATE DELLA CASA Selection of local cheese and fondue with Homemade jams	€ 14,00
PROSCIUTTO E MELONE Ham and melon	€ 10,00

LE NOSTRE PASTE

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ESTIVO Small noodles Pasta with Black Truffle	€ 14,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI ROSARY CON TARTUFO NERO ESTIVO Spaghetti Carbonara with Black Truffle	€ 15,00
TONNARELLI CACIO E PEPE (A richiesta, con supplemento di Tartufo Nero Estivo, € 2,50) "Tonnarelli" pasta with cheese and pepper (Upon request, with Black Truffle, supplement € 2,50)	€ 11,00
PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE "Noodles" pasta Wild Boar meat Ragù	€ 13,00
TAGLIATELLE DELLA NONNA AL RAGU' BIANCO DI CHIANINA E OLIVE TAGGIASCHE "Noodles" Pasta with Beef white Ragù and "taggiasche" olives	€ 13,00

COSE SERIE...

SCOTTADITO DI AGNELLO SU LETTINO DI LATTUGA Roast Lamb chops with green salad	€ 16,00
SPEZZATINO DI CINGHIALE SU CROSTONE Wild Boar Stew with bruschetta	€ 17,00
TAGLIATA DI ANGUS AL ROSMARINO, SALE ROSA DELL'HIMALAYA, BURRO	

FUSO E GLASSA BALSAMICA Angus meat cut with rosemary, Himalaya pink salt, melted butter and Balsamic vinegar	€ 18,00
TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA, PACHINI, SCAGLIE DI GRANA E GLASSA BALSAMICA Angus meat cut with rocket salad, tomatoes, grana cheese flakes and balsamic vinegar	€ 18,00
TARTARE DI SCOTTONA AL COLTELLO CON TARTUFO NERO ESTIVO E CUORE DI BURRATA ACCOMPAGNATA DA CIPOLLA ROSSA DI CANNARA CAMELLATA Beef Tartare with black truffle, "burrata" cheese and red caramellised onion	€ 22,00
CARPACCIO DI VITELLO CON CIALDE DI PARMIGGIANO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO ESTIVO Beef "Carpaccio" with "Parmesan" peel and Black Truffle	€ 20,00

... ACCOMPAGNATE DA

VERDURE GRIGLIATE Grilled Vegetables	€ 6,00
GRATIN DI PATATE E GROVIERA Potatoes and "groviera" cheese gratin	€ 5,00
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO Roast potatoes with Rosemary	€ 4,00
INSALATA MISTA Mixed Salad	€ 4,00
ERBETTE DI CAMPO RIPASSATE Cicory with butter	€ 5,00

GOLOSITA'

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO CON CREMA AL MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO Millefeuille with Mascarpone cream and mixed berries	€ 6,00
PISTACCHIOSU' Pistachios Tiramisù	€ 7,00
SORBETTO "DA ROSARY" (Geleto al Limone, Lime, Zucchero di Canna, Prosecco e Limoncello)	€ 7,00

Home Made Sorbet (Lemon ice cream, Lime, Sugar, Prosecco e Limoncello)	
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON COULIS DI LAMPONI Vanilla Parfait with berries coulis	€ 6,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON SCORZETTE DI ARANCIA AL CARMELLO Chocolate mousses with caramellised orange peel	€ 7,00
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO o CARMELLO o NUTELLA Panna cotta with mixed berries or Caramel or Nutella	€ 6,00

"COPERTO € 2,00"

"TALVOLTA ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI; PER INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO"

