

Per iniziare (something to start...)

Zeppola salata ripiena di Paté di Fegatini, cipolla al vinsanto, mele candite ^{1.2.8.9.13} (Choux pastry filled with chicken liver pate, caramelized onion, candied apple)	€ 18
Carpaccio di Chianina, maionese di Tonno del Chianti, crumble di olive, capperi canditi ^{2.10.} (Chianina Beef Carpaccio, Mayonnaise of “Tuna of Chianti” (marinated pork), olives crumble, candied capers)	€ 19
UOVO fondente, crema di erborinato, tartufo nero fresco e chips patate viola ^{2.9.13.} (sous – vide Poached egg, blue cheese fondue, fresh black truffle, purple potatoes chips)	€ 18
Tartare di manzo “etrusco”, cialda di patate, maionese al pepe verde e verdure sott’olio ^{1.2..10} (beef TARTARE, green pepper Mayonnaise and vegetable and s preserved in oil)	€ 19
Baccalà in olio cottura, fagioli all’ “uccelletto” e pan brioche ^{1.2.4.9.} (Codfish cooked in oil, , “Tuscan baked beans” and brioche bread,)	€ 18

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

FUSILLI al Ragù della tradizione, besciamella e cialda al parmigiano ^{1.2.8.9} (Fusilli pasta served with Traditional meat e tomatoes sauce, bechamel and parmesan cheese wafer)	€ 19
CRESTE DI GALLO “Lo Spago” al sugo di Pomodoro secco, guanciale e formaggio grattato di Amatrice (Creste di Gallo Pasta, sun-dry tomato sauce, pork cheek and freshly grated cheese from Amatrice) ^{1.2.9.}	€ 19
UMBRICHELLI con “aglione, olio e peperoncino” melanzane, e acciuga panata ^{1.2.4.} (Thick Spaghetti with “elephant garlic, olio e chili pepper, aubergine and breaded anchovy)	€ 20
GNUDI di ricotta e spinaci, salsa alle noci e cialda di granola ^{1.2.6.9.} (Gnudi dumplings with spinach and ricotta cheese, walnuts cream and granola)	€ 21
CAPPELLETTI Umbri ripieni di carne mista, con crema al latte e prosciutto cotto artigianale ^{1.2.8.9.} (Umbrian cappelletti filled with mixed meat, served with milk cream and artisanal cooked ham)	€ 22

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

QUAGLIA semi-disossata e ripiena ^{1.2.9.} (semi-deboned and filled Quail)	€ 28
Coscia di ANATRA confit salsa di prugne e pomodori secchi Siciliani (Duck Leg confit, plums and dried tomatoes sauce)	€ 27
GALLETTO in porchetta salsa bernese a patate al forno ^{2..} (Cockerel, bernaïse sauce, and oven-baked potatoes)	€ 27
Costolette di AGNELLO al forno in crosta di Pistacchi di Bronte Dop ^{6.} (oven-baked LAMB chops in Sicilian Pistacchio crust)	€ 28
Filetto di VITELLO, demi-glace, salsa alle erbe selvatiche e patate ^{9.} (VEAL fillet, demi-glace, wild herbs sauce and potato rosti)	€ 28

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

Desserts

Cannolo Siciliano Scomposto (deconstructed Sicilian Cannolo) 1.2.6.9.	€ 10
Biscotti Tumminello (Handmade Cookies) 1.2.6.9.11	€ 9
Pavlova con crema pasticcera alla zucca e scorza di arancia candita (Pavlova with pumpkin pastry cream and candied orange peel) 1.2..6.9.	€ 11
Il Tiramisu in un Bigné (Tirmisu in a Choux Pastry) 1.2.6.9.	€ 12
Parfait alla pera, cuore alla castagna e cialda alla mandole (Chestnut-filled pear Parfait, almonds chips) 9.	€ 12

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 si sesamo
12)lupini 13)anidride solforosa 14)molluschi