



## *Antipasti*

### *Il tagliere Poggiolione*

Prosciutto crudo, e selezioni di salumi, pecorino toscano, confettura di frutta bruschette  
Raw ham, salumi selection, Tuscan Pecorino cheese, fruit jam, toasted bread bruschette  
Euro 24,00 /per due persone (1,3,7,8)

### *Prosciutto crudo*

Prosciutto crudo e melone marinato al Porto  
Raw ham and Porto rocket melon  
Euro 10,00 (12) \*

### *Mosaico di manzo e vitellina*

Crudo di manzo e vitellina, rucola, foglie di Reggiano, olio di oliva e aceto balsamico  
Raw beef and veal, rocket salad, Reggiano cheese, olive oil and balsamic  
Euro 13,00 (7, 12) \*

### *Crudo di Salmone bio delle isole Faeroer*

Salmone biologico, misticanza di campo, sedano, vinaigrette olio e limone  
Raw salmon, mesculun salad, celery, olive oil and lemon vinaigrette  
Euro 15,00 (4, 9) \*

### *Pressata di polipo di scoglio*

Polipo di scoglio, purea di patate e barbabietola, vinaigrette di olio e limone  
Octopus, mesculun salad, potatoes and beetroots, olive oil and lemon vinaigrette  
Euro 18,00 (14) \*

### *Tartare di manzo*

Tartare di controfiletto, tuorlo di uovo, senape, capperi,  
scalogno, maionese al dragoncello  
Beef sirloin, cappers, egg yolk, shallot, tarragon mayonnaise, mustard  
Euro 15,00 (3, 10) \*

### *Brusc'olina del Trasimeno*

Pane fatto in casa con fagiolina del Trasimeno, salvia, cipolla, olio di oliva  
Grilled home made bread with local beans, sage, onion, olive oil  
Euro 10,00 (1)

### *Petto di oca affumicato e tartufo estivo*

Petto di oca affumicato, misticanza di campo, Reggiano, e tartufo estivo  
Smoked goose breast, mesculun salad, black truffle, Reggiano cheese  
Euro 18,00 (7)



## *La pasta*

### *Tortelli con il Pecorino vecchi stampo del Petrucci*

Pasta all'uovo, Pecorino vecchio stampo Petrucci, burro, fave, mandorle e salvia  
Egg's pasta stuffed with Pecorino cheese, butter, fava beans, almonds and sage

Euro 15,00 (1, 3, 7, 8) \*

### *Tagliatelle e pomodorini*

Tagliatelle con datterini confit, pomodorini rossi, neri e crema di datterino giallo,  
crema di bufala, e basilico  
Tagliatelle egg's pasta with cherry tomatoes confit, yellow and black cherry tomatoes,  
buffalo cheese cream and basil

Euro 13,00 (1, 3, 7) \*

### *Il polipo e la chitarra*

Spaghetti alla chitarra, polipo scoglio, ceci, datterino  
Egg's pasta spaghetti alla chitarra, octopus, chick peas, cherry tomatoes

Euro 18,00 (1, 9, 14, 3) \*

### *Nel bosco incontrai. . . .*

Pappardelle di pasta al farro, cinghiale, olive nere, vino rosso, erbe aromatiche,  
pomodorini, Grana Padano

Whole spelled pasta, wild boar, black olives, red wine, cherry tomatoes,  
parmesan Reggiano cheese

Euro 15,00 (1, 3, 7, 12) \*

### *Tagliolini e tartufo*

Tagliolini, burro, tartufo estivo, Parmigiano Reggiano  
Tagliolini egg's pasta, black truffle, butter, Parmesan Regimano cheese

Euro 28,00 (1, 3, 7, 12) \*



## *Secondi piatti*

### *Tomino*

Tomino in padella Tomino, verdure alla griglia  
Tomino cheese, grilled vegetables  
Euro 10,00 (7)

### *Spigola ai ferri*

Spigola alla griglia, patate  
Grilled sea bass filet and potatoes  
Euro 24,00 (4) \*

### *Tagliata di manzo*

Controfiletto di manzo alla griglia leggermente affumicata al rosmarino, patate sauté  
rucola, vinaigrette di olio aceto balsamico  
Grilled and rosemary smoked beef sirloin, sautéed potatoes, rocket salad  
Euro 18,00 (12,)

### *Galletto alla diavola*

Galletto, paprika piccante, verdure alla griglia  
Grilled spicy baby chicken, paprika, grilled vegetables  
Euro 15,00 (7, 8, 12, 9)

### *La guanciola*

Guancia di manzo al vino rosso, cottura lenta, purea di patate  
Beef cheek stewed in red wine sauce, mashed potatoes  
Euro 18,00 (7, 12)

### *Fiorentina su pietra ollare*

Fiorentina alla griglia, e verdure alla griglia serviti su pietra calda  
T-bone steak served on soapstone, with grilled vegetables  
Euro 65,00 (1,2 kg) cottura al sangue/only rare



## *Dolci*

### *Lava di cioccolato*

Fondente al cioccolato, con gelato speziato, coulis di frutti rossi  
Chocolate fondant, spiced ice cream, mixed berries coulis  
Euro 8,00 (1, 3, 7) \*

### *Tartufo semifreddo*

Semifreddo all'italiana, nocciola e cioccolato, salsa di frutti rossi  
Chocolate and hazelnut ice cream cake, red berries  
Euro 8,00 (1, 3, 7) \*

### *Zuppa fredda*

Zuppa fredda di fragole, semifreddo al mango  
Cold Strawberry soup, mango ice cream cake  
Euro 8,00 (3, 7) \*

### *Meringa*

Meringa, crema chantilly, frutti di bosco  
Meringue, Chantilly cream, mixed will berries  
Euro 8,00 (3, 7) \*

### *Cantucci montati*

Cantucci alle mandorle, Passito di Montefalco Sagrantino  
Home made 'Cantucci' cookies, Almond, sweet Wine Passito di Montefalco Sagrantino  
Euro 8,00 (1, 3, 7, 8, 12)

Comunicateci eventuali allergie o intolleranze, noi provvederemo a cucinare con attenzione, ma non escludiamo eventuale presenza di contaminazione.

Lista allergeni su richiesta.

Please communicate any allergy or intolerance, we will cook carefully even if we cannot exclude any contaminations.

Allergens list on request.

Cuciniamo con olio extra vergine estratto a freddo da La contea di Laviano.  
We cook with our virgin olive oil in cold extraction from La contea di Laviano

Pane a lievito madre e pasta fresca dal nostro laboratorio  
Bread with sourdough and fresh pasta from our kitchen