



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