

## Antipasti

### Terra

#### Il tagliere Poggioleone

Prosciutto crudo, selezione di salumi umbri e toscani, cacciatorini, mortadella di cinghiale al pistacchio, pecorino, confettura di frutta, bruschette assortite, frittata con parmigiano Reggiano  
Raw ham, selection of Umbrian and Tuscan cured meats, pecorino cheese, fruit jam, bruschetta bread with different toppings,  
Euro 24,00 /per 2 persone (1, 3, 7, 8)

#### Vitello tonnato

Girello di vitellina, salsa tonnata, misticanza di campo, alici del Cantabrico, capperi  
Veal rump, tuna and mayonnaise sauce, Cantabrico anchovies, capers  
Euro 13,00 (3, 4) \*

#### Tartare di filetto di manzo

Filetto di manzo a coltello, tuorlo d'uovo, rucola, foglie di Reggiano, sedano, vinaigrette di aceto balsamico  
Raw meat, egg yolk, rocket salad, parmesan leaves, celery, balsamic vinaigrette  
Euro 16,00 (3, 7, 9, 12) \*

#### Selezione di mortadella

Mortadella con cinghiale e pistacchio, mortadella gran riserva Favola al pepe nero, verdure in agrodolce  
Mortadella salumi selection, sweet and sour vegetables  
Euro 13,00 (8)

#### Crudo di salmone Bio delle isole Far Oer

Salmone crudo, misticanza di campo, sedano, vinaigrette di limone, frutto della passione  
Bio raw salmon, mesculun salad, celery, passion fruit, lemon vinaigrette  
Euro 16,00 (4, 9) \*

#### Gambero di Mazara del Vallo

Gambero rosso crudo  
Raw red prawn from Mazara del Vallo (Sicily)  
Euro 6, 00 /1pz. (2) \*

## La Pasta

### Imbrecciata

Zuppa di fagioli, ceci, fave, piselli, farro, lenticchie, sedano, crostoni di pane  
Soup with chickpeas, fava beans, spelt, lentils, green peas, beans, celery, croutons  
Euro 10,00 (1, 9) \*

### Mezze maniche e sugo di coda alla vaccinara

Mezze maniche, coda di manzo alla vaccinara, cacao, sedano, pecorino romano  
'Mezzi paccheri' pasta, beef oxtail sauce 'Vaccinara' style, celery, pecorino  
romano cheese  
Euro 12,00 (1, 7, 9, 12) \* / cottura 11 minuti

### Tortelli neri di guancia di manzo al vino rosso

Tortelli di pasta all'uovo, cacao e pepe nero, ripieni di guancia di manzo al vino  
rosso conditi con burro, salvia, e parmigiano Reggiano  
Tortelli eggs and cacao pasta stuffed with beef cheek in red wine, butter, sage  
parmesan Reggiano cheese  
Euro 14,00 (1, 3, 7, 9, 12) \*

### Gnocchi allo zafferano del Campagnolo

Gnocchi di patate, salsicce, crema di peperoni, parmigiano Reggiano  
Potatoes gnocchi, pork's sausage, peppers cream, parmesan Reggiano  
Euro 12,00 (7) \*

### Tagliatelle verde e il ragù della Locanda

Tagliatelle al verde di spinaci, ragù di manzo e maiale, parmigiano Reggiano  
Egg's and spinach fresh pasta 'tagliatelle', ragù sauce, parmesan Reggiano  
Euro 13,00 (1, 3, 7, 9) \*

### Umbricelli del sottobosco

Umbricelli, funghi porcini, tartufo estivo, parmigiano Reggiano  
Umbricelli fresh pasta, porcini mushrooms, truffle, parmesan Reggiano cheese  
Euro 22,00 (1, 3, 7) \*

## Secondi piatti

### Tomino alla piastra

Tomino alla piastra, radicchio tardivo arrosto  
Tomino cheese sautéed, roasted red radish  
Euro 13,00 (7)

### Spigola ai ferri

Filetto di spigola e scampo alla griglia, patate arrosto, misticanza di campo  
Grilled sea bass and langoustine, roasted potatoes, mesclun salad,  
Euro 24,00 (2, 4) \*

### Tagliata di manzo affumicato

Filetto di manzo alla griglia affumicato al rosmarino, patate dolci,  
vinaigrette di aceto balsamico  
Grilled and rosemary smoked beef tenderloin, sweet potatoes, rocket salad,  
balsamic vinaigrette  
Euro 18,00 (12)

### Cinghiale in umido alla cacciatora

Spezzatino di cinghiale, olive, capperi, pomodori confit, vino rosso, verdure  
aromatiche, patate  
Wild boar stew, olives, capers, tomato, potatoes  
Euro 16,00 (1, 7, 9, 12) \*

### La fiorentina

Fiorentina servita su pietra ollare, e verdure alla griglia  
T-bone steak served on the soap stone and grilled vegetables  
Euro 5,00 x 100 gr. (Min 1,5 kg) solo al sangue/only rare

# Dolci

## Fondente al cioccolato

Cioccolato al cioccolato, gelato speziato  
Chocolate fondant, spice ice cream  
Euro 8,00 (1, 3, 7)

## Cantucci & Vin Santo

Cantucci, vin santo  
Almond biscuit, sweet wine  
Euro 8,00 (1, 3, 7, 11)

## Semifreddo dello chef

Semifreddo dello chef  
Ice cream cake  
Euro 8,00 (3, 8, 7)

(\*) Prodotti abbattuti negativamente: in conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce viene abbattuto negativamente a -20°C, sottoponendolo a trattamento di bonifica preventiva.

In presenza di allergie e/o intolleranze chiedete al nostro personale la nostra leggenda degli allergeni che sono segnalati nel nostro menu con numeri da 1 a 14.

Le paste fresche e ripiene vengono fatte in casa ed abbattute a -18°C, con una scadenza massima di 30 giorni.

(\*) Negatively blast chilled products: in compliance with the legal requirements, the fish is negatively blast chilled at -20°C, subjecting it to preventive reclamation treatment. If you have allergies and/or intolerances, ask our staff for our legend of the allergens which are indicated in our menu with numbers from 1 to 14.

The fresh and filled pastas are homemade and blast chilled at -18°C, with a maximum shelf life of 30 days.