



## DOLCI

FONDENTE AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO Cioccolato/pistacchio/gelato speziato (Cottura 12 minuti)	€ 8,00 (3, 7, 12) *
CANTUCCI E PARFAIT AL VIN SANTO Biscotti di mandorle/parfait al vin santo	€ 7,00 (1, 8, 12, 3) *
ZUPPA FREDDA DI FRAGOLE E GELATO AL MANGO Fragole/gelato al mango/meringa	€ 6,00 (3, 7) *
ANGOLO GELATI Pistacchio/Crema antica/mandarino/mango/limone cioccolato al rum/arancia e Campari/fragola e Prosecco limone & vodka	€ 5,00 3 gusti a scelta (3, 7, 12) *
ASSORTIMENTI DI FRUTTINI CON SORBETTO Assortimento di frutta/sorbetti alla frutta	€ 22,00 (1, 3, 7, 12, 8) *



## ANTIPASTI

TAGLIERE POGGIOLEONE Prosciutto crudo/selezione di salumi Umbri e Toscani/Pecorino Petrucci bruschette con olio della Contea e pomodorini/composta di frutta	€ 28,00 (1, 3, 7, 12)
SALMONE ISOLE FAEROER Carpaccio di salmone/misticanza di campo/vinaigrette di olio e limone	€ 25,00 (4)
PROSCIUTTO CRUDO Prosciutto crudo nostrano/melone e Porto/bruschetta/olio di oliva della Contea	€ 12,00 (1, 12)
VITEL TONNÉ Girello di vitelina/maionese/tonno/capperi/insalatina	€ 12,00 (1, 3, 4, 12)
TARTARE DI MANZO Filetto di manzo/tuorlo d'uovo/rucola/senape/maionese/misticanza di campo peperoni/cipolla rossa/vinaigrette di aceto balsamico	€ 18,00 (3, 10, 12)

- \* Prodotti surgelati o abbattuti in negativo -18°C, in ottemperanza con i requisiti di legge.
- \* Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene abbattuto a -18°C a trattamento di bonifica preventiva.  
Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative.
- \* Se avete intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che Le fornirà tutte le informazioni necessarie sui nostri cibi e bevande.



## PASTA

REGINELLE E ZUCCHINE ROMANE Pasta all'uovo /crema di zucchine romane/fiori di zuccina pomodorini confit/basilico/Parmigiano Reggiano	€ 12,00 (1, 3, 7) *
PAPPARDELLE E CINGHIALE Pasta all'uovo con farina integrale/cinghiale/verdure aromatiche/vino rosso ginepro/Parmigiano Reggiano	€ 14,00 (1, 3, 7, 9, 12) *
GNOCCHI DEL CAMPAGNOLO Gnocchi di patate/salsiccia di suino/peperoni/Parmigiano Reggiano vino bianco	€ 13,00 (1, 3, 12, 9, 7) *
UMBRICELLI DEL SOTTOBOSCO Umbricelli/tartufo estivo//funghi porcini/Parmigiano Reggiano	€ 20,00 (1, 7) *



## SECONDI PIATTI

TOMINO IN PADELLA E VERURE ALLA GRIGLIA Tomino in padella/verdure grigliate	€ 10,00 (7)
SPIGOLA Filetto di Spigola alla griglia/patate sauté/misticanza di campo	€ 20,00 (4) *
TAGLIATA DI FILETTO ESTIVA Filetto di manzo/pesto di rucola e mandorle/involentino di melanzane grigliate Pomodori San Marzano confit	€ 28,00 (8, 7)
GALLETTO ALLA DIAVOLA Galletto alla griglia/paprika/olio al peperoncino/verdure alla griglia (Cottura 12 minuti)	€ 15,00 *