

PER COMINCIARE

TAGLIERE SOFIA

SALUMI DELLA TRADIZIONE NORCINA UMBRA PREGIATA E FORMAGGIO

16 (1,7,12)

TAGLIERE VEGETARIANO

14 (1,3,7,8)

ACCIUGHE DI SCIACCA

ACCOMPAGNATE DA BURRO A LATTE CRUDO E PANE TOSTATO.

15 (1,4,7,9,12)

TERRINA DI PATE'

PATE' DI FEGATINI DI POLLO SERCITO CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE
E PANE TOSTATO.

10 (1,7,12)

PAPPA AL POMODORO E BURRATA

10 (1,7,9)

SALUMI AL COLTELLO

CRUDO IGP DI NORCIA

9 (100 g)

SPAGNOLO "IBERICO"

da allevamento brado di razza iberica stagionato 36 mesi.

18 (80 g)

MORTADELLA "FAVOLA RISERVA"

dimpasto con spalla di suini italiani del circuito DOP di Parma e San
Daniele

8 (100 g)

pane e coperto

2.00

LA CUCINA PROPONE

**CAPPELLACCIO TUTTO TUORLO, CODA ALLA VACCINARA,
TOPINAMBUR E GEL DI SEDANO**

16 (1,3,7,9,12)

GNOCCO DI GRANO ARSO, RAGU' DI CORTILE E TIMO.

14 (1,3,9,12)

**RUOTE PAZZE DI "BENEDETTO CAVALIERI", CIME DI RAPA,
COLATURA DI ALICI E AGLIO NERO.**

13 (1,4,)

FUNGO CARDONCELLO, LIME E SPUMA DI PATATE AFFUMICATE.

13 (3,7)

BATTUTA DI MANZO, VERDURE IN AGRODOLCE E SALSA OLANDESE.

15 (3,7,12)

BATTUTA DI GAMBERO, LA SUA BISQUE, CAPRINO E LIMONE.

16 (3,4)

**SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI, MAYONESE DELL'ORTO
E FINOCCHIO IN AGRODOLCE.**

15 (3,4,9)

VITELLO TONNATO 2.0

15 (2,3,4,7,9,12)

**PANE AL LATTE FATTO IN CASA, HAMBURGER, SALSA AL
CASTELMAGNO E POMODORO AL BARBECUE**

15 (1,3,7,8,11)

PETTO D'ANATRA, SALSA BIGARADE E INDIVIA BELGA.

18 (5,7,9,6)

COSTINE DI "MORA ROMAGNOLA" LACCATE.

15 (5,6,8,9,10,12))