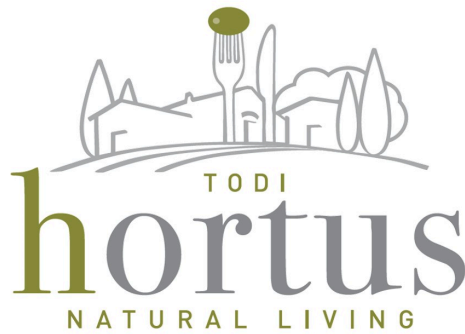


Menù



Primavera

Non vogliamo stupirvi con artifici e colpi ad effetto: ciò che desideriamo è potervi offrire il lusso della semplicità, dei sapori veri, dei sorrisi autentici.

Con curiosità e meraviglia abbiamo a lungo cercato e scovato piccoli produttori locali votati ai nostri stessi valori, per potervi presentare una materia prima di eccellenza, prediligendo la coltivazione biologica e i metodi naturali, per renderla protagonista dei nostri piatti. Noi stessi produciamo in coltivazione biologica l'olio extra vergine di oliva che li accompagna: FrantOro.

Siamo ossequiosi della natura e dei suoi cicli stagionali: vi proponiamo solo ciò che la terra può offrire in questo momento.

We don't want to surprise you with tricks and trick shots. What we want is to be able to offer you the luxury of simplicity, real flavors, authentic smiles. With curiosity and wonder, we have long searched for and discovered small local producers dedicated to our same values, in order to be able to present you with a raw material of excellence, with a preference for that deriving from organic cultivation and/or natural methods, to make it the protagonist of our dishes. We ourselves produce the accompanying extra virgin olive oil from organic farming: FrantOro.

We are respectful of nature and its seasonal cycles and therefore we only offer you what the earth can offer at this time.

Per cortesia informate il cameriere di eventuali allergie o intolleranze.
Please inform the waiter of any food allergy or intolerance,



Piatto non contenente glutine - Gluten free



Piatto vegetariano (no carne/pesce) - Vegetarian dish



Piatto con prodotti tradizionali umbri - Traditional product

Eventuali prodotti indicati con * potrebbero essere congelati all'origine per impossibilità di reperimento sul mercato del prodotto fresco

LEGENDA ALLERGENI Allergens

1 Cereali e derivati - Cereals

2 Crostacei - Crustaceans

3 Uova - Eggs

4 Pesce - Fish

5 Arachidi - Peanuts

6 Soia - Soya

7 Latte e derivati - Milk and derivatives

8 Frutta secca a guscio - Nuts

9 Sedano - Celery

10 Senape - Mustard

11 Sesamo - Sesame

12 Solfiti - Sulfures

13 Lupini - Lupins

14 Molluschi - Molluscs

- TAGLIERI - Plates

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI LOCALI E CONFETTURA HORTUS

Selection of local artisanal cheese and homemade jam

(7)   ★


SELEZIONE DI SALUMI LOCALI ARTIGIANALI

Selection of local artisan cured meats

(7,9,12)  ★

GESTINO DI TORTA AL TESTO


Homemade special bread pie

(1, 5, 7, 8)  ★

- ANTIPASTI - Starters


SFORMATO DI ZUCCHINE, PATATE E SALSICCIA E SALSA AL PARMIGIANO

Courgette, potato and sausage flan with parmesan sauce

(1,3,7,9) 

TARTARE DI MANZO LOCALE, SALSA DI YOGURT ALLO ZAFFERANO E NOCCIOLE

Beef tartare, yogurt sauce with saffron, hazelnuts

(7,8,10) 

PATE' DI FEGATINI DI POLLO, CROSTINI DI PANE E CONFETTURA AI FICHI

Umbrian chicken liver patè, brioche bread and figs jam

(1,3,7,9,12) ★

UOVO, ASPARAGI E TARTUFO NERO *

Egg, black truffle and asparagus

(3,7)   ★


INSALATA FRESCA DI VERDURE CON CAPRINO E PANE ALL'OLIO FRANTORO

Seasonal vegetables, goat cheese and oil bread

(1,3,7) 


CROSTONE DI PANE CON RICOTTA E TARTUFO NERO *

Bread with ricotta cheese and local black truffle

(1,3,7,8,11)  ★

GESTINO DI PANE DELLA CASA

Homemade bread

(1,5,7,8,11) 

SERVIZIO, PANE E COPERTO

Service and cover charge

- PRIMI - First dishes

TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO DI CHIANTINA LOCALE

Homemade tagliatelle with local beef white ragout

(1,3,7,9,12)

UMBRICELLI AL TARTUFO NERO *

Umbricelli (long typical chilled pasta) with local black truffle

(1,7)



TORTELLONI CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE

Ravioli (chilled pasta) stuffed with cheese and pepper, crunchy bacon

(1,3,7,9,12)



MEZZEMANICHE ALLE VERDURE DELL'ORTO E CRUMBLE AL FORMAGGIO

Chilled pasta with seasonal vegetables with cheese crumble

(1,3,7,9,12)



BOTTONI RIPIENI DI CAPRESE SU CREMA DI POMODORI E STRACCIATELLA

Chilled pasta filled with mozzarella and tomato, tomato sauce and stracciatella

(1,3,7)



I piatti possono essere richiesti senza glutine (pasta secca) - All dishes can be requested gluten free



- SECONDI - Main Courses

CORONA DI BOVINO, SUO FONDO, BIETE RIPASSATE E CIPOLLE DI CANNARA IN AGRO

Local beef crown in its sauce, sauté chards, sweet and sour Cannara onions

(1,7)



PARMIGIANA DI MELANZANE DELL'ORTO

Aubergine parmigiana

(1,3,7,9)



COSTINE DI SUINO ETRUSCO IN SALSIA AGRODOLCE, MILLEFOGLIE DI PATATE

Sweet and sour pork ribs, potato pie

(7)



ROLLE' DI CONIGLIO E GIARDINIERA DI VERDURE DELL'ORTO E SALSIA AL PEPERONE

Rabbit roll, our vegetables and bell-pepper sauce

(7)

TAGLIATA DI BOVINO LOCALE E PATATE IN PADELLA

Sliced beef steak and sauté potatoes

(1,3,7)



- DESSERT - Desserts

TARTELLETTA RICOTTA, MELE E CANNELLA

Tartlet with ricotta cheese, apple and cinnamon

(1,3,7,8)



MOUSSE AL CIOCCOLATO E CRUMBLE AL CACAO

Chocolate mousse with cocoa crumble

(1,4,7)



MILLEFOGLIE CHANTILLY E FRUTTA DI STAGIONE

Puff pastry, chantilly cream and seasonal fruit

(1,3,7,8)



I NOSTRI TOZZETTI ALLE MANDORLE

Our homemade "tozzetti" biscuits with almonds

(1,3,7,8)



TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit salad



da accompagnare con un bicchiere di...

to taste with a glass of...



VERNACCIA ROSSA BIO DI CANNARA - VINI DI FILIPPO

Organic red raisin wine

MARASCO BIO - AZ. AGR. SIBILLA DI NORCIA

Organic red wine with sun-fermented cherry juice

I NOSTRI LIQUORI FATTI IN CASA

Homemade liquors

LIQUORE AL CIOCCOLATO

Chocolate liquor

AMARO ALL'OLIVO

Olive bitter

Menù

hortus
NATURAL LIVING

Primavera