

“ *Rispetto di materie prime d'eccellenza, stagionalità, territorialità, cura e dedizione: così possiamo sintetizzare la nostra filosofia di cucina. Rilassatevi, respirate il luogo e la sua storia, predisponete il vostro animo a godere dell'esperienza.*

Respect for excellent raw materials, seasonality, local tradition, care, attention: this is how we can summarize our culinary philosophy.

Relax, breathe in the place and its history, and prepare your soul to enjoy the experience. ”

IL NOSTRO OLIO

6 Euro

Degustazione del nostro olio EVO FrantOro, nelle due varianti “Morbido” e “intenso” con pane fatto in casa

Tasting of our Morbido and Intenso FrantOro Olive Oil with homemade bread

(1)

TAGLIERI

20 Euro

Selezione di formaggi artigianali locali “Caseificio Montecristo”, accompagnati da confetture e pane Hortus

Selection of local artisanal cheese, homemade jams and special bread

(1,7,8,11)

Selezione di salumi locali artigianali, giardiniera fatta in casa e torta al testo

Selection of local artisanal cured meats, mixed pickled vegetables and special bread pie

(1,7,9,12)

Crostoni di pane della casa con ricotta “Caseificio Montecristo” e tartufo nero di Norcia per 2 persone

Homemade toasted bread with ricotta cheese and black truffle from Norcia for 2 people

(1.5.7.8.12)

NUOVE PROPOSTE

15 Euro

Uovo fondente, asparagi in doppia consistenza, gocce di pecorino “Caseificio Montecristo”, tartufo nero di Norcia

Soft egg, double-textured asparagus, Montecristo pecorino cheese, Norcia black truffle

(3,7)

Tartare di chianina locale “Az. Agr. La Molinella”, cialda di pane al nostro olio EVO FrantOro, yogurt “Caseificio Montecristo” alle erbe spontanee, polvere di tuorlo

Local Chianina beef tartare, bread wafer with our FrantOro EVO oil, Montecristo yogurt with wild herbs, egg yolk powder

(1,3,7)

Hortus nel piatto: tavolozza di ortaggi e frutta di stagione in varie forme e consistenze

Hortus on the plate: a palette of seasonal vegetables and fruit in various shapes and textures

(7)

Carciofo ripieno di coratella “Az. Agr. La Molinella”, salsa di fagiolini alla mentuccia, insalata di roveja

Artichoke stuffed with lamb coratella, green bean and mint sauce, roveja salad

(7,12)



16 Euro

Umbricelli artigianali al tartufo nero di Norcia

Homemade umbricelli pasta with Norcia black truffle

(1,7)

Pappardelle di farina di lenticchie di Castelluccio, ragù bianco di capriolo, polvere di liquirizia, zest di limone

Pappardelle made with Castelluccio lentil flour, white roe deer ragù, licorice powder, lemon zest

(1,3,9,12)

Tortelli di carbonara su salsa di piselli, scaglie di pecorino "Caseificio Montecristo", guanciale locale croccante

Tortelli stuffed with carbonara, pea sauce, pecorino cheese and crispy local bacon

(1,3,7)

Garganelli artigianali, verdure dell'orto, pomodorini confit e robiola "Caseificio Montecristo"

Homemade garganelli, garden vegetables, confit cherry tomatoes, and "Caseificio Montecristo" robiola cheese

(1,3,9)

Cannellone verde ripieno di scamorza, limone e maggiorana. crema di patate allo zafferano e chips di porro

Green cannelloni stuffed with scamorza cheese, lemon and marjoram, saffron potato cream and leek chips

(1,3,7)



Quasi tutti i primi piatti possono essere reinterpretati senza glutine

Almost all first courses can be reinterpreted gluten-free

hortus

Primi piatti

Lombata di cinghiale, ristretto di Sagrantino di Montefalco, catalogna, mela verde e vinaigrette 23 Euro
Wild boar loin, Montefalco Sagrantino reduction, Catalunya, green apple and vinaigrette (9,12)

Lingotto di maiale "Az. Agr. La Molinella", cavolo cappuccio marinato all'aceto di mele, biette all'agro 20 Euro
Pork ingot "La Molinella company", cabbage marinated in apple vinegar, chard (9,12)

Rollè di coniglio "Fattoria Manni" ripieno di salsiccia e patate con caponata di verdure di stagione 20 Euro
Rabbit roll stuffed with sausage and potatoes with seasonal vegetable caponata (3,7,9,12)

Tagliata di bovino "Az. Agr. La Molinella" con patate noisette alle erbe dell'orto 23 Euro
Sliced local beef with noisette potatoes and garden herbs (7)

Piccione "Fattoria Manni" glassato alla Vernaccia Bio di Cannara "Cantina Di Filippo", salsa al cioccolato, cipolla rossa di Cannara in agrodolce, polvere di piselli e nocciole 23 Euro
Pigeon glazed with organic Vernaccia di Cannara, chocolate sauce, sweet and sour Cannara red onion, pea and hazelnuts powder (7,8,9,12)

Tortino di verdure stagionali al forno con salsa di fagiolini alla maggiorana 15 Euro
Baked seasonal vegetable tart with marjoram-flavored green bean sauce (3,7)

hortus

9 Euro

Crema catalana con fragole e basilico
Catalan cream with strawberries and basil (3,7)

Mousse di ricotta bovina "Caseificio Montecristo" al cacao,
salsa alla vaniglia, gel di mandarino
Ricotta mousse with cocoa, vanilla sauce, mandarin gel (3,7)

Lemon tart con meringa all'italiana, tagliata di frutta fresca
e salsa ai frutti rossi
*Lemon tart with Italian meringue, fresh fruit slices and red berry
sauce* (1,3,7,8)

Cappuccino freddo: panna cotta al caffè, schiuma di latte,
polvere di cacao, servito con pasticceria secca
*Cold cappuccino: coffee panna cotta, milk foam, cocoa powder, served
with dry pastries* (1,3,7,8)

Cantucci alle mandorle della casa con Vernaccia rossa
biologica di Cannara "Cantina Di Filippo"
*Homemade almond cantucci served with organic red Vernaccia di
Cannara* (1,3,7,8,12)

Servizio, pane e coperto 2,5 Euro
Cover and service charge

NOTE NOTE

In caso di impossibilità di reperimento sul mercato del
prodotto fresco, gli ingredienti indicati con * potrebbero
essere surgelati all'origine.

*In case of fresh product shortage on the market, the ingredients
indicated with * may be frozen at source.*

ALLERGENI ALLERGENS

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 Cereali e derivati - Cereals | 8 Frutta secca a guscio - Nuts |
| 2 Crostacei - Crustaceans | 9 Sedano - Celery |
| 3 Uova - Eggs | 10 Senape - Mustard |
| 4 Pesce - Fish | 11 Sesamo - Sesame |
| 5 Arachidi - Peanuts | 12 Solfiti - Sulfures |
| 6 Soia - Soya | 13 Lupini - Lupins |
| 7 Latte e derivati - Milk and derivatives | 14 Molluschi - Molluscs |