

# La nostra cucina

## *Our culinary philosophy*

*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: per noi questo è vivere naturale.*

*Exceptional ingredients, seasonality, a deep connection to our land, and a passion for craftsmanship are the foundations of our culinary philosophy. Relax, immerse yourself in the spirit and history of this place, and let the experience unfold. For us, this is the true essence of living naturally.*

## Antipasti

### *Starters*

|                                                                                                                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Degustazione del nostro olio EVO FrantOro "Morbido" e "Intenso" con pane<br><i>Tasting of our Morbido and Intenso FrantOro olive oils, served with homemade bread</i>                   | € 5  |
| Selezione di formaggi artigianali umbri serviti con confettura Hortus (7)<br><i>Selection of Umbrian artisan cheeses served with Hortus jams</i>                                        | € 22 |
| Selezione di salumi artigianali umbri con torta al testo e giardiniera (9,12)<br><i>Selection of Umbrian artisan cured meats, traditional flatbread and homemade pickled vegetables</i> | € 22 |
| Patè di fegatini di pollo con pan brioche e cipolla caramellata (1,3,7,12)<br><i>Chicken liver pâté with brioche and caramelised onion</i>                                              | € 11 |
| Battuta al coltello di bovino locale, salsa alla senape, erbe aromatiche (10)<br><i>Hand-cut local beef tartare with mustard sauce and aromatic herbs</i>                               | € 17 |
| Crema di zucca, caprino e crostini all'olio FrantOro (1,7,8)<br><i>Pumpkin cream with goat's cheese and FrantOro olive-oil croutons</i>                                                 | € 13 |
| Ventresca di maiale arrosto, insalata e pesto alle erbe<br><i>Roasted pork belly with salad and herb pesto</i>                                                                          | € 14 |
| Uovo morbido, crema di patate, tartufo nero estivo (3,7)<br><i>Soft-cooked egg with potato cream and summer black truffle</i>                                                           | € 13 |

# Primi

---

## *First courses*

*Tutte le paste fresche sono preparate da noi · All our fresh pasta is homemade*

- |                                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tagliolini di pasta all'uovo con tartufo nero estivo (1,3,7)<br><i>Fresh egg tagliolini with summer black truffle</i>                                                         | € 18 |
| Gnocchi di patate con ragù bianco di bovino locale (1,3,7,9,12)<br><i>Potato gnocchi with local beef white ragù</i>                                                           | € 16 |
| Tortelli con ricotta di pecora, pomodoro, olive, capperi, erbe spontanee (1,3,7)<br><i>Tortelli filled with sheep's ricotta, tomato, olives, capers and wild herbs</i>        | € 16 |
| Vellutata di legumi, insalata di ortaggi ed erbe dell'orto (9)<br><i>Legume velouté with garden vegetables and fresh herbs</i>                                                | € 13 |
| Sedanini fatti in casa con verdure dell'orto, pomodorini confit, robiola (1,7,9)<br><i>Homemade sedanini with garden vegetables, confit cherry tomatoes and Robiola sauce</i> | € 13 |

# Secondi

---

## Main courses

Tagliata di controfiletto bovino alla griglia con patate saporite (7) € 24  
*Grilled sliced beef sirloin with seasoned potatoes*

Spiedo di coniglio, suo fondo e verdure ripassate (7,9,12) € 21  
*Rabbit skewer with its own jus and sautéed vegetables*

Salsiccia di maiale Etrusco speziata con cipolle arrosto (7,9,12) € 19  
*Spiced Etruscan pork sausage with roasted onions*

Hortus nel piatto: tavolozza di ortaggi di stagione cotti e crudi (9) € 14  
*Hortus on the plate: a selection of seasonal vegetables, both cooked and raw*

Pancia di bovino cotta a bassa temperatura, friggirelli e salsa verde (7,9,12) € 21  
*Slow-cooked beef belly with friggirelli peppers and green sauce*

# Dolci

## Desserts

|                                                                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Crema catalana con frutta di stagione (3,7)<br><i>Catalan cream with seasonal fruit</i>                                                                                    | € 8 |
| Mousse di ricotta bovina al cacao, salsa alla vaniglia e gel di mandarino (3,7)<br><i>Cocoa cow's-milk ricotta mousse, vanilla sauce and mandarin gel</i>                  | € 9 |
| Lemon tart, meringa all'italiana, tagliata di frutta, salsa ai frutti rossi (1,3,7,8)<br><i>Lemon tart with Italian meringue, fresh fruit and red berry sauce</i>          | € 9 |
| Cappuccino freddo: panna cotta al caffè, schiuma di latte, cacao (1,3,7,8)<br><i>Cold cappuccino: coffee panna cotta, milk foam and cocoa powder</i>                       | € 7 |
| Cantucci alle mandorle con Vernaccia Rossa biologica di Cannara (1,3,7,8)<br><i>Homemade almond cantucci served with organic Vernaccia Rossa dessert wine from Cannara</i> | € 9 |

Servizio e coperto · Service and cover charge € 3

SI PREGA DI INFORMARE IL CAMERIERE DI EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE  
PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES/INTOLERANCES

# Allergeni

## Allergens

|                                                           |                                |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten | 2. Crostacei / Crustaceans     |
| 3. Uova / Eggs                                            | 4. Pesce / Fish                |
| 5. Arachidi / Peanuts                                     | 6. Soia / Soy                  |
| 7. Latte / Milk                                           | 8. Frutta a guscio / Tree nuts |
| 9. Sedano / Celery                                        | 10. Senape / Mustard           |
| 11. Sesamo / Sesame                                       | 12. Solfiti / Sulphites        |
| 13. Lupini / Lupin                                        | 14. Molluschi / Molluscs       |