

Per Iniziare

Formaggio caprino fresco da allevamento biodinamico con verdure grigliate al forno o carciofi (in base alla stagione, vegetariano)	€ 9,00
Fagiolina del Lago Trasimeno (Presidio Slow Food) in insalata, panzanella con verdure fresche e frittatina con cipolla di Cannara (vegetariano)	€ 10,00
Patè di fegatini di pollo e patè di fegatini di vitello con confettura di fichi e selezione di formaggi pecorini del Parco del Monte Cucco	€ 9,50
Sella di San Venanzo (salume tipico) con torta al testo	€ 9,00
Stracciata al tartufo nero di stagione con bruschetta all'olio extra vergine di oliva (vegetariano)	€ 12,00
Tagliere a Priori (salumi di maiale allevato allo stato semibrado e formaggi vaccini, caprini e pecorini) con confettura, miele e torta al testo	€ 17,00
Degustazione di salumi di cinghiale con torta al testo	€ 15,00

Primi Piatti (molti dei nostri primi piatti vengono serviti con il parmigiano, se non lo gradisci comunicacelo)

Zuppa di lenticchie di Monteleone di Spoleto all'olio extra vergine di oliva (vegetariano)	€ 8,50
Maltagliati al pepe con zucchine, pancetta e pecorino di Norcia	€ 9,50
Tagliatelle tirate a mano al ragù bianco di chianina con piselli	€ 10,00
Agnolotti ripieni di brasato, alla cipolla rossa di Cannara	€ 10,00
Cappellacci ripieni di mozzarella di bufala, al pomodoro e basilico (vegetariano)	€ 10,00
Strangozzi casarecci al tartufo nero di stagione (vegetariano)	€ 16,00

I Secondi Piatti

Caciottina al coccio (formaggio vaccino fuso al forno) con tartufo nero di stagione (vegetariano)	€ 11,00
Bocconcini di chianina cotti a bassa temperatura con contorno di verdura saltata in padella	€ 15,00
Rollè di spalla di agnello al forno, con contorno di patate	€ 15,00
Pollo bio allevato all'aperto, cotto al tegame "salvia e rosmarino", con verdura in padella e torta al testo	€ 15,00
Coniglio al tegame con olive taggiasche e contorno di patate al forno	€ 15,00
Arista di maiale al tartufo nero di stagione con patate al forno	€ 15,00

Dessert

Crostata con marmellata del giorno	€ 4,00
Torta di ricotta e gocce di cioccolato Perugina	€ 4,50
Cheesecake a modo nostro con pere marinate al vino e cacao (in autunno-inverno) o con frutta fresca (in primavera-estate)	€ 4,50
Carrarmato al cioccolato fondente servito con crema pasticcera	€ 5,00
Biscotti "sangrotti" con calice di vino Sagrantino Passito	€ 8,50
Coperto	€ 2,00
Cestino di torta al testo su richiesta	€ 2,50