

Il Menù

anche gluten free, no milk, vegan

Le Zuppe 9,00€

VELLUTATA DI ZUCCA di Spello

ZUPPA DI FAGIOLINA del Trasimeno E CECI NERI di Assisi

La Pasta – Molini d'Umbria

TAGLIOLINI "BARBOZZA" con sedano nero, guanciale, pomodorini e scaglie di ricotta salata 10.00€

PAPPARDELLE AL CINGHIALE tagliato al coltello in ragù bianco 11.00€

CAPPELLACCI AI CECI in crema di porcini. 14.00€

STRANGOZZI AL TARTUFO fresco 15.00€

La Maialata – carne di suino di Perugia e cinghiale d'allevamento

PORCONA bistecca di capocollo disossata e impanata con contorno 12.00€

BRACIOLA AL VINO SAGRANTINO bistecca lombo di maiale con contorno 13.00€

PORCHETTA AL FORNO con cipolla rossa caramellata e contorno 15.00€

BRASATO DI CINGHIALE MEDIOEVALE e contorno 15.00€

Sfizi&Contorni – insieme ma anche soli

ERBA CAMPAGNOLA erba di campo di stagione 5.00€

PATATE AL FORNO tagliate in cucina a come gli gira 5.00€

INSALATA era nell'ORTO verde con carote e pomodori 6.00€

MIX BRUSCHETTE sorpresa dello chef 7.00€

STRAPAZZATA AL TARTUFO FRESCO 9.00€

Le Torte al Testo *Umbrian focaccia* 8,00€ - 2 pz

CINGHIALE&TARTUFO - salame, caciotta e crema di tartufo

CIPOLLA&SCAMORZA

MORTADELLA&PISTACCHIO - mortadella di Pila e crema di pistacchio

ORTOLANA – erba campagnola con o senza pecorino

RADICCHIO&CREMOSO

ZUCCA&PROSCIUTTO– zucca al forno e prosciutto regionale

I Taglieri VEGE 12,00€

CHEESE Selezione di formaggi Umbri con marmellate e pani

VEGGIE Selezione di stuzzicherie vegetariane

I Taglieri PORK

Vassoio di salumi, formaggi e stuzzicherie con torta al testo e bruschette

NORCINETTO 10,00€ x 1 ps

NORCINO 18,00€ x 2 ps

LA RUOTA DELLE MERAVIGLIE 32,00€ x 4 ps

A BOCCA APERTA 48€ - x 6ps su un tagliere di 1,60mt