

CECI

menu primaverile/ spring menu 2022

selezione di pane, focaccia fatta in casa, olio d'oliva biologico locale^(v) 3
selection of breads, homemade focaccia, local organic olive oil (v)

antipasti

bruschetta di carciofi con scaglie di pecorino e menta selvatica^(vg) 12
artichokes, pecorino and wild mint bruschetta(vg)

asparagi saltati con salsa al tartufo^(vg, sg) 12
sauté asparagus with truffle sauce (vg, gf)

pizzotelle miste 12
mix of “pizzotelle”

salumi stagionati^(sg, sl) 14
charcuterie board with selection of local “salumi” (gf, df)

gazpacho di verdure arrosto e tartare di gambero al lime^(sg, sl) 16
roasted vegetable gazpacho and prawn tartar with lime(sg, sl)

tartare di manzo, rafano, pane carasau e tuorlo d'uovo locale^(sl) 18
beef tartar, horseradish, italian crispy bread and local egg yolk (df)

insalate

poke bowl di fagiolina del Trasimeno e lenticchie, carote, mango e avocado ^(v, fg) 12
aggiungi tonno crudo 6
poke bowl with Trasimeno beans, Castelluccio lentils, carrots, mango and avocado (v, n)
add raw tuna + 6€

carciofi, radicchio, pecorino e tartufo^(vg) 12
aggiungi tonno o pollo, crudo o grigliato 6
artichokes, chicory, pecorino cheese and black truffle (vg)
add raw/grilled tuna or chicken + 6€

V – vegano, VG – vegetarian, SG – senza glutine, SL – senza latticini, FG - frutta a guscio, CR- crostacei, S- soia,
V – vegan, VG – vegetarian, GF –gluten free, DF – dairy free, N - nuts CR- crustaceans, S- soy
If you have any food allergies, please inform us. We can provide more information about possible food allergens within
our menu. Se hai allergie alimentari, ti preghiamo di informarci. Possiamo fornire ulteriori informazioni sui possibili
allergeni alimentari nel nostro menu.

rucola, insalata verde e pomodoro ^(v)	6
aggiungi tonno o pollo, crudo o grigliato	6
rocket, lettuces and tomatoes ^(v)	
add raw/grilled tuna or chicken + 6€	

primi piatti (pasta fatta in casa/homemade pasta)

pappardelle alle fave con polvere di rigatino croccante	14
pappardelle with broad beans and “rigatino” powder	
tagliolini con ragù di coniglio e salsa al timo, limone locale e cardamomo	16
rabbit ragù tagliolini, thyme, lemon and cardamom	
ravioli verdi con ricotta al limone locale, salsa di pomodorini confit ^(vg)	16
spinach ravioli with lemony ricotta, confit tomato sauce ^(vg)	

secondi piatti

topinambur, carciofi, cipolla arrosto, salsa olandese al tartufo e orzo croccante ^(vg)	17
roasted jerusalem artichokes, onions and artichokes, truffled hollandaise sauce and crispy barley ^(vg)	
merluzzo confit, salsa perugina, pane croccante e pinoli ^(sl)	18
cod confit, perugian sauce, crispy bread and pinenuts ^(df)	
petto d'anatra a bassa temperatura, polenta, cavoletti di Bruxelles e salsa all'arancia ^(sg)	19
slow cooked magret, polenta, brussel sprouts and orange sauce ^(gf)	
lombata grigliata alla brace, con verdure grigliate e salsa romesco ^(sl, sg, fg)	26
veal grilled on wood, vegetables and Romesco sauce ^(sl, sg, fg)	

V – vegano, VG – vegetarian, SG – senza glutine, SL – senza latticini, FG - frutta a guscio, CR- crostacei, S- soia,
V – vegan, VG – vegetarian, GF –gluten free, DF – dairy free, N - nuts CR- crustaceans, S- soy
If you have any food allergies, please inform us. We can provide more information about possible food allergens within our menu. Se hai allergie alimentari, ti preghiamo di informarci. Possiamo fornire ulteriori informazioni sui possibili allergeni alimentari nel nostro menu.

dolci

“crème brûlée” alla lavanda di Assisi ^(vg, sg)	7
Assisi's lavender “ <i>creme brûlée</i> ” ^(vg, gf)	
“mit-cuit” di cioccolato con gelato di nocciola ^(vg)	8
chocolate “mit-cuit” with hazelnut ice cream ^(vg)	
tiramisù, biscotti savoirdi al cioccolato e amaretto ^(vg)	8
tiramisu, chocolate“savoirdi” biscuits and amaretto ^(vg)	
formaggi locali, miele e marmellate fatte in casa ^(sg)	12
local cheeses, honey and homemade season jam ^(gf)	

Su richiesta (48h) / On request (48h)

pollo nostrano arrosto a legna e contorni	45€ for half or 89€ per unit
wood roasted local chicken and side dishes	
faraona locale farcita arrosto a legna e contorni	91€ per unit
wood roasted stuffed local guinea fowl and side dishes	
coniglio locale arrosto a legna e contorni	65€ per unit
wood roasted local rabbit and side dishes	
piccioni locali arrosto a legna e contorni	45€ per 2 units
wood roasted stuffed local pigeons and side dishes	
fiorentina arrosto a legna e contorni	5,9€ / 100g
wood roasted fiorentine beef and side dishes	

V – vegano, VG – vegetarian, SG – senza glutine, SL – senza latticini, FG - frutta a guscio, CR- crostacei, S- soia,
V – vegan, VG – vegetarian, GF –gluten free, DF – dairy free, N - nuts CR- crustaceans, S- soy
If you have any food allergies, please inform us. We can provide more information about possible food allergens within our menu. Se hai allergie alimentari, ti preghiamo di informarci. Possiamo fornire ulteriori informazioni sui possibili allergeni alimentari nel nostro menu.