

## LE SPECIALITÀ - SPECIALITIES

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gran tagliere di Salumi e Formaggi umbri (Ideale per due persone)<br><i>Grand plateau of Umbria cold cuts and cheeses (Ideal for two people)</i> ..... | € 19,50 |
| Gran selezione di Formaggi con confettura e miele<br><i>Great selection of cheeses with jam and honey</i> .....                                        | € 15,50 |
| Torta al testo tre lievitazioni con verdure di campagna e salsiccia<br><i>Umbrian focaccia with wild herbs and sausage</i> .....                       | € 9,50  |
| Bruschette con lardo di Colonnata e miele - <i>Bruschetta with Colonnata lard and honey</i> .....                                                      | € 8,50  |
| Guanciale croccante salvia e balsamico - <i>Crunchy bacon with sage and balsamic vinegar</i> .....                                                     | € 11,00 |
| Bruschette olio e pomodoro - <i>Bruschetta oil and tomato</i> .....                                                                                    | € 7,50  |
| Prosciutto e Bufala - <i>Ham and Buffalo Mozzarella</i> .....                                                                                          | € 14,00 |
| Patate alla brace con caprino e pancetta - <i>Grilled potatoes with goat cheese and bacon</i> .....                                                    | € 9,50  |
| Carpaccio di Chianina con valeriana e grana<br><i>Chianina carpaccio with valerian and parmesan</i> .....                                              | € 13,50 |
| Plateau vegetariano di verdure di stagione grigliate al forno<br><i>Vegetarian plateau of seasonal oven grilled vegetables</i> .....                   | € 12,00 |
| Carciofi artigianali arrosto sottolio - <i>Roasted artichokes in oil</i> .....                                                                         | € 10,00 |
| Hummus di ceci con verdure croccanti - <i>Chickpeas hummus with crunchy vegetables</i> .....                                                           | € 9,00  |
| Bruschette burro e alici del Cantabrico - <i>Bruschetta with butter and Cantabrian anchovies</i> .....                                                 | € 13,00 |

## LE FOCACCE CALDE - HOT FOCACCIA

|                                                                                                          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lardo di colonnata con focaccia calda .....                                                              | € 13,50 |
| Prosciutto di Norcia con focaccia calda - <i>Norcia Ham with warm flat bread</i> .....                   | € 13,50 |
| Mortadella artigianale con focaccia calda - <i>Mortadella with warm flat bread</i> .....                 | € 13,50 |
| Spalletta artigianale con focaccia calda - <i>Shoulder Ham with warm flat bread</i> .....                | € 13,50 |
| Porchetta tipica umbra con focaccia calda<br><i>Typical Umbrian Porchetta with warm flat bread</i> ..... | € 15,00 |
| Focaccia calda - <i>Warm flat bread</i> .....                                                            | € 5,50  |

## INSALATONE & SOTTOLI ARTIGIANALI - SALADS & ARTISANAL PICKLES

|                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Insalata di Benozzo (misticanza, pomodori, olive, feta, cipolla)<br><i>Benozzo Salad (mixed salad, tomatoes, olives, feta cheese, onion)</i> ..... | € 11,00 |
| Caprese - <i>Caprese salad with tomatoes and mozzarella cheese</i> .....                                                                           | € 10,00 |
| Insalata di ceci, tonno e pomodoro - <i>Chickpea, tuna and tomato salad</i> .....                                                                  | € 12,00 |
| Insalata con pollo, pomodorini, noci e scaglie di grana<br><i>Salad with chicken, cherry tomatoes, walnuts and parmesan flakes</i> .....           | € 13,00 |

## I PRIMI E LE ZUPPE PER SCALDARE IL CUORE FIRST COURSES AND SOUPS TO WARM YOUR HEART

|                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lasagnetta classica con ragù di manzo di nonna Nannina<br><i>Classic lasagna with grandma Nannina's beef ragout</i> ..... | € 12,00 |
| Parmigiana leggera di verdure (secondo stagione)<br><i>Light vegetable parmigiana (according to season)</i> .....         | € 12,00 |
| Vellutata di zucca gialla e pane croccante - <i>Creamy pumpkin soup with crunchy bread</i> .....                          | € 11,00 |
| Vellutata di fave e cicoria con pane croccante<br><i>Creamy broad beans soup with chicory and crunchy bread</i> .....     | € 12,00 |
| Zuppa di legumi e cereali - <i>Legumes and cereals soup</i> .....                                                         | € 11,00 |
| Zuppa di funghi porcini con orzo perlato - <i>Porcini mushrooms soup with pearl barley</i> .....                          | € 12,00 |

## SECONDI - MAIN COURSES

|                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Trippa in umido alla Montefalchese - <i>Montefalco style Stewed tripe</i> .....                               | € 14,00 |
| Stinco di Chianina disossato al Sagrantino - <i>Chianina shin with Sagrantino</i> .....                       | € 15,00 |
| Maialino umbro al finocchio selvatico - <i>Umbrian piglet with wild fennel</i> .....                          | € 14,00 |
| Scamorza affumicata fusa con salsa tartufata<br><i>Smoked scamorza melted cheese with truffle sauce</i> ..... | € 13,00 |

## DESSERT - DESSERTS

Consultare il menu dei dolci - *Check Desserts menu*

## VINI AL CALICE - WINES BY THE GLASS

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| ROSSI - RED WINES                           |        |
| Rosso di Montefalco Doc .....               | € 5,00 |
| Sagrantino di Montefalco Docg .....         | € 7,00 |
| Sagrantino Passito di Montefalco Docg ..... | € 7,00 |

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| BIANCHI - WHITE WINES                       |        |
| Trebbiano Spoletino .....                   | € 6,00 |
| Chardonnay / Pinot Grigio / Grechetto ..... | € 5,00 |

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| ROSATI - ROSÉ WINES      |        |
| Rosé di Sagrantino ..... | € 7,00 |

*Per i vini in bottiglia consultare l'enoteca.*

*Il prezzo si intende quello esposto con la maggiorazione del 20% per il servizio al tavolo.*

*For bottled wines consult the wine shop. The price is the one shown with a 20% increase for table service.*

## BEVANDE - BEVERAGES

|                                                                                                         |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Birra 33cl - <i>33 cl Beer</i> .....                                                                    | € 3,50 / 6,00  |
| Birra (Ichnusa non filtrata, Messina) - <i>Beer</i> .....                                               | € 6,00         |
| Birra alla spina Piccola - <i>Draught Beer Small</i> .....                                              | € 4,00         |
| Birra alla spina Media - <i>Draught Beer Medium</i> .....                                               | € 6,00         |
| Birra artigianale Piccola - <i>Small craft beer</i> .....                                               | € 6,00         |
| Birra alla spina Media - <i>Medium craft beer</i> .....                                                 | € 8,00         |
| Bibite in lattina (Coca cola, Fanta, Sprite, Thè) - <i>Soft drinks (Coke, Fanta, Sprite, Tea)</i> ..... | € 4,00         |
| Acqua Minerale - <i>Mineral Water</i> .....                                                             | € 2,00         |
| Caffè - <i>Coffee</i> .....                                                                             | € 2,00         |
| Spritz (Aperol e Campari) .....                                                                         | € 6,00         |
| Cocktails .....                                                                                         | € 7,00 / 15,00 |

**Pane e coperto € 1,00 - Bread and cover € 1,00**