

Non vogliamo stupirvi con artifici e colpi ad effetto: ciò che desideriamo è potervi offrire il lusso della semplicità, dei sapori veri, dei sorrisi autentici.

Con curiosità e meraviglia abbiamo a lungo cercato e scovato piccoli produttori locali votati ai nostri stessi valori, per potervi presentare una materia prima di eccellenza, prediligendo la coltivazione biologica e i metodi naturali, per renderla protagonista dei nostri piatti. Noi stessi produciamo in coltivazione biologica l'olio extra vergine di oliva che li accompagna: FrantOro.

Siamo ossequiosi della natura e dei suoi cicli stagionali: vi proponiamo solo ciò che la terra può offrire in questo momento.

We don't want to surprise you with tricks and trick shots. What we want is to be able to offer you the luxury of simplicity, real flavors, authentic smiles. With curiosity and wonder, we have long searched for and discovered small local producers dedicated to our same values, in order to be able to present you with a raw material of excellence, with a preference for that deriving from organic cultivation and/or natural methods, to make it the protagonist of our dishes. We ourselves produce the accompanying extra virgin olive oil from organic farming: FrantOro.

We are respectful of nature and its seasonal cycles and therefore we only offer you what the earth can offer at this time.

---

Per cortesia informate il cameriere di eventuali allergie o intolleranze.  
Please inform the waiter of any food allergy or intolerance,



Piatto non contenente glutine - Gluten free



Piatto vegetariano (no carne/pesce) - Vegetarian dish



Piatto con prodotti tradizionali umbri - Traditional product

Eventuali prodotti indicati \* potrebbero essere congelati all'origine per impossibilità di reperimento sul mercato del prodotto fresco

---

## LEGENDA ALLERGENI Allergens

1 Cereali e derivati - Cereals

2 Crostacei - Crustaceans

3 Uova - Eggs

4 Pesce - Fish

5 Arachidi - Peanuts

6 Soia - Soya

7 Latte e derivati - Milk and derivatives

8 Frutta secca a guscio - Nuts

9 Sedano - Celery

10 Senape - Mustard

11 Sesamo - Sesame

12 Solfiti - Sulfures

13 Lupini - Lupins

14 Molluschi - Molluscs

## - ANTIPASTI -

### Starters

---

**DEGUSTAZIONE DEL NOSTRO OLIO FRANTORO EVO, NELLE DUE VARIANTI  
"MORBIDO" E "INTENSO" SERVITO CON PANE DELLA CASA CON GRANI ANTICHI** €5

Tasting of our Morbido and Intenso Olive Oil with homemade bread

(1)



**LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI CASEARI E SALUMI LOCALI ARTIGIANALI,  
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA HORTUS E TORTA AL TESTO FATTA IN CASA** €20

Selection of local artisanal cheese and cured meats, homemade jam and special bread pie

(1, 5, 7, 12)



**UOVO MORBIDO CBT, CREMA DI PATATE, CHIPS DI TOPINAMBUR, TARTUFO NERO \*** €13

Slow cooked egg, creamy potatoes, Jerusalem Artichoke Chips and black truffle

(1,3,7,8)



**ZUCCA GRATINATA AL BLU DI CAPRA, CRUMBLE DI MANDORLE TOSTATE E PANE,  
FONDUTA AL PECORINO DI NORCIA, FUNGHI PIOPPINI** €12

Baked pumpkin gratinated with goat blue cheese, almonds and bread crumble, Norcia pecorino cheese fondue, pioppini mushrooms in oil

(1,7,8)



**BATTUTA DI MANZO, CREMA DI NOCCIOLE, CHIPS DI PANE, PUNTARELLE ALLA  
ROMANA** €16

Beef tartare, hazelnut, bread chips, Puntarelle salad

(1,4,8)

**PATE' DI FEGATINI, PAN BRIOCHE TOSTATO, VERDURINE IN CARPIONE E  
CONFETTURA HORTUS** €12

Chicken liver patè, toasted homemade brioche bread, pickled vegetables and Hortus jam

(1,3,7,9,12)



**SERVIZIO, CESTINO DI PANE DELLA CASA E COPERTO** €2.5

Service, homemade bread and cover charge

(1,5,7,8,11)



## - PRIMI - First dishes

---

**PAPPARDELLE AL RAGU' D'ANATRA, LIQUIRIZIA, SPUMA AL PARMIGIANO,  
NOCCIOLE TOSTATE** € 14

Pappardelle with duck ragout, licorice, parmesan foam, toasted hazelnuts  
(1,3,7,8,9,12)

**UMBRICELLI AL TARTUFO NERO DI NORCIA \*** € 16

Umbricelli (long typical chilled pasta) with local black truffle

(1)



**GNOCCHI DI PATATE, CREMA DI RAPA ROSSA, RICOTTA SALATA, LIMONE, NOCI** € 13

Potato gnocchi, beetroot cream, salted ricotta, lemon, walnuts

(1,3,7,8)



**RAVIOLI CACIO E PEPE, PUREA DI BROCCOLO CALABRESE, SALAME BASTARDO  
SCOTTATO, PORRO CROCCANTE** € 13

Ravioli (chilled pasta) stuffed with cheese and pepper, Calabrese broccoli puree, seared Bastardo salami, crispy leek

(1,3,7,8)



**FUSILLO LUNGO PASTIFICIO MANCINI, GUANCIALE, POMODORO, MAGGIORANA,  
PECORINO** € 14

Fusillo, guanciale, tomato, marjoram, pecorino cheese

(1,7,9)



I piatti possono essere richiesti senza glutine (pasta secca) - All dishes can be requested gluten free



## - SECONDI - Main Courses

---

**CORONA DI MANZO, SUO FONDO, PURÈ DI PATATE E CIPOLLE IN AGRODOLCE** € 21

Local beef crown in its sauce, mashed potatoes, sweet and sour Cannara red onions

(1,7,12)



**VERZA RIPIENA CON PATATE E PECORINO, SU CREMA DI PANE ALL'AGLIO** € 14

Savory Cabbage stuffed with potatoes and pecorino cheese, creamy bread sauce

(1,7,8)




**FARAONA TARTUFATA IN PADELLA, COSTE DI BIETA RIPASSATE** € 22  
Herbed roast guinea fowl, sautee winter chard, black truffle  
(1)  ★


**BISTECCA DI BOVINO ADULTO SENZ'OSSO, TERRINA TRICOLORE DI PATATE AMERICANE, RAPE ROSSE** € 27  
Grilled ribeye steak, mix potatoes and beetroot terrine  
(7) 

**SPUNTATURE E SALSICCE, IL LORO SUGO DI POMODORO, POLENTA ARROSTITA DI FARRO SPEZZATO, CIME DI RAPA SALTATE** € 18  
Pork ribs and sausages cooked in a rich tomato sauce, served with roasted spelt cake and sautee broccoli rabes  
(1,7,9,12)


## - DESSERT - Desserts


---

**TARTE TATIN DI MELE, SFOGLIA CROCCANTE, CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO E TIMO, CARMELLO SALATO** € 8  
Apple tarte tatin, crispy puff pastry, white chocolate and thyme cream, salted caramel  
(1,3,7) 

**MOUSSE AL CIOCCOLATO, FROLLA AL CACAO, SPUGNA AL CAFFÈ, GEL ARANCIA CONSERVATA** € 8  
Chocolate mousse, cocoa shortcrust pastry, coffee sponge, preserved orange gel  
(1,3,7) 

**RICORDO DI PANE BURRO E MARMELLATA CON CREMA AL MASCARPONE** € 8  
Homemade brioche bread and Hortus jam, mascarpone cream  
(1,3,7) 

**RICOTTA E PERE ALLE VINACCE, NOCI PECAN, CRUMBLE AL CARMELLO SALATO** € 8  
Ricotta and pears, Bourbon vanilla, pecans, salted caramel crumble  
(1,3,7,8) 

**TOZZETTI DELLA CASA SERVITI CON VERNACCIA ROSSA BIO DI CANNARA** € 7  
Our homemade "tozzetti" biscuits with almonds  
(1,3,7,8)  ★