

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** € 22

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

(1, 7, 9, 12)



**UOVO MORBIDO CBT, CREMA DI PATATE, CHIPS DI RISO E TARTUFO NERO \*** € 14

Slow cooked egg, creamy potatoes, rice chips and black truffle

(3,7)



**INSALATA FRESCA DI VERDURE COTTE E CRUDE, CAPRINO A LATTE CRUDO E PANE  
ALL'OLIO FRANTORO** € 13

Fresh salad of cooked and raw vegetables, raw milk goat cheese and Frantoro oil bread

(1,7,8)



**CROSTONE CON RICOTTA LOCALE E TARTUFO NERO DI NORCIA\*** € 10

Toasted bread, local ricotta cheese and black truffle from Norcia

(1,7,8,11)



**BATTUTA DI MANZO, CREMA DI NOCCIOLE, CHIPS DI PANE E ASPARAGI AL BURRO** € 17

Beef tartare, hazelnut, bread chips and asparagus

(1,7,8)

**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, GESTINO DI PANE DELLA CASA E COPERTO** € 2,5

Service, homemade bread and cover charge

(1,5,7,8,11)



## - PRIMI - First dishes


---

**BOTTONI RIPIENI DI CAPRESE, POMODORO IN DUE CONSISTENZE E STRACCIATELLA** € 15  
Chilled pasta filled with mozzarella and tomato, tomato sauce and stracciatella  
(1,3,7,9) 

**UMBRICELLI AL TARTUFO NERO DI NORCIA \*** € 18  
Umbricelli (long typical chilled pasta) with local black truffle  
(1)  ★

**TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO DI CHIANINA LOCALE E CREMA AL PARMIGIANO** € 15  
Homemade tagliatelle with local beef white ragout, parmesan sauce  
(1,3,7,8,9,12)  ★

**TORTELLONI ALLA CARBONARA, SALSA AL PARMIGIANO E GUANCIALE CROCCANTE** € 16  
Ravioli (chilled pasta) stuffed with carbonara, parmesan sauce and crunchy bacon  
(1,3,7,9,12) ★

**MEZZEMANICHE CON CREMA DI ZUCCHINE, POMODORI SECCHI E CRUMBLE SALATO** € 14  
**AROMATIZZATO ALLE ERBE**  
Chilled pasta with zucchini sauce, dried potatoes and savoury crumble  
(1,3,7,9,12) 

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



## - SECONDI - Main Courses

---

**GUANCIA DI VITELLO IN CBT, SUO FONDO E CAPONATA DI VERDURE** € 21  
low temperature cooked veal cheek, its sauce and vegetable caponata  
(1,7,9,12)  ★

**ROLLE' DI CONIGLIO E FINOCCHI GRATINATI** € 21  
Rabbit roll, our vegetables and gratin fennel  
(3,7,12) 

**SFORMATINO VEGETARIANO, CREMA DI ZUCCHINE E CHIPS DI PORRO** € 14  
Vegetarian pie, zucchini sauce and leek chips  
(1,3,7,8) 

<b>COSTOLETTE DI AGNELLO LACCATE AL MIELE, CARCIOFI TRIFOLATI</b> Honey-glazed lamb chops, sautéed artichokes	€ 21
(1)  ★	
<b>TAGLIATA DI BOVINO ETRUSCO, SALSA BARBECUE E PATATE IN PADELLA</b> Local beef sliced, barbecue sauce and pan-fried potatoes	€ 23
(7)  ★	
<b>LA PARMIGIANA DI MELANZANE</b> Aubergine parmigiana	€ 13
(1,3,5,7,9,12) 	
<b>- DESSERT -</b> Desserts	
<b>TARTE TATIN DI MELE, SFOGLIA CROCCANTE, CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO E TIMO, CARMELLO SALATO</b> Apple tarte tatin, crispy puff pastry, white chocolate and thyme cream, salted caramel	€ 8
(1,3,7) 	
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO, FROLLA AL CACAO, SPUGNA AL CAFFÈ, GEL ARANCIA CONSERVATA</b> Chocolate mousse, cocoa shortcrust pastry, coffee sponge, preserved orange gel	€ 8
(1,3,7) 	
<b>MILLEFOGLIE CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTA FRESCA</b> Crispy millefoglie, chantilly cream and fresh fruit	€ 8
(1,3,7,8) 	
<b>RICOTTA E PERE ALLE VINACCE, NOCI PECAN, CRUMBLE AL CARMELLO SALATO</b> Ricotta and pears, Bourbon vanilla, pecans, salted caramel crumble	€ 8
(1,3,7,8) 	
<b>TOZZETTI DELLA CASA SERVITI CON VERNACCIA ROSSA BIO DI CANNARA</b> Our homemade "tozzetti" biscuits with almonds	€ 7
(1,3,7,8)  ★	