

24 & 25 DICEMBRE 2022  
24<sup>TH</sup> & 25<sup>TH</sup> DECEMBER 2022

ANTIPASTI / STARTERS

Uovo morbido, cavolfiore, alici del Cantabrico Egg cooked at low temperature, cauliflower, Cantabrian anchovies	22 €
Selezione di salumi locali Local cured meats fine selection	20 €
Vellutata di ceci di Spello, crudo di gamberi rossi, indivia Chickpeas creamy soup, raw red prawns, endive	27 €
Salmone affumicato, tzatziki Smoked salmon, tzatziki sauce	24 €

PRIMI / FIRST COURSES

Cappelletti in brodo di cappone Cappelletti pasta stuffed with meat in capon broth soup	23 €
Parmigiana di gobbi Umbrian parmigiana filled with fried artichoke thistle	20 €
Fusilloni, gamberi rossi e seppioline Fusilloni pasta, red prawns and little cuttlefish	30 €
Tagliatelle fatte in casa, ragù bianco di Chianina e timo Tagliatelle egg handmade pasta, Chianina beef white ragout and thyme	24 €

SECONDI / MAIN COURSES

Manzo Etrusco cotto a bassa temperatura, zucca gialla e indivia Etruscan beef cooked at low temperature, yellow pumpkin and endive	28 €
Agnello del Subasio, carciofi Roasted Umbrian lamb, artichokes	27 €
Polpo rosolato, fondente di patate, capperi e cipolla rossa di Tropea Browned octopus, mashed potatoes, capers and red Tropea onion	26 €
Spigola, salsa mugnaia e cavolfiori rosolati Sea bass a la meuniere, browned cauliflower	30 €

DESSERT

Crème brûlée, crumble e frutti di bosco Crème brûlée, crumble and berries	12 €
Creoso al pistacchio di Bronte, agrumi e gelato allo yogurt Creamy with Bronte pistachios, citrus fruits and yogurt ice cream	12 €
Lingotto, nocciole e cioccolato, gelato al fiordilatte Sweet bar with hazelnuts and chocolate, milk ice-cream	12 €
Sashimi di frutta Sliced fresh fruit	10 €
Coperto Cover	5 €