

## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSE

COSTATA DI VITELLO ALLA BRACE ....€ 19

Grilled ribeye steak of veal.

GALLETTO RUSPANTE ALLA BRACE....€ 13

Grilled cockerel with rosemary oil.

LUMACHE ALLA BEVANATA....€ 13

Snails with aromatic herbs and red wine.

COCCIO DI CINGHIALE IN SALMI' ....€ 15

Stewed wild boar with aromatic herbs.

POLIPO ALLA LUCIANA....€12

Octopus with tomato and chilli pepper.

CUORE DI BACCALA' SCOTTATO IN PADELLA SU  
VELLUTATA DI CECI....€ 15

Pan-seared cod with chickpeas cream.

## ANTIPASTI STARTERS

INSALATINA DI FARRO PERLATO DELL'APPENINO  
UMBRO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO.... €9

Pearled spelled salad from the Umbrian Apennines with parmesan flakes.

DUETTO DI PECORINI CON MARMELLATA E  
MIELE....€ 11

Selection of pecorino cheeses with jam and honey.

TARTAR DI BOVINO CON SALSA AL TARTUFO E  
CIALDA DI PANE CROCCANTE....€ 12

Beef tartar with truffle sauce and crispy bread wafer.

PROSCIUTTO CRUDO DI ASSISI CON MOZZARELLA  
DI BUFALA D.O.C....€ 12

Assisi raw ham with buffalo mozzarella.

TORTINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI SU  
VELLUTATA DI FORMAGGIO....€ 11

Potato and porcini mushroom pie with cream cheese.

TENTACOLI DI POLIPO VERACE AL LIMONE....€ 14

Octopus tentacle with lemon.

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO SU LETTINO  
DI INSALATINA ....€ 15

Norwegian smoked salmon with salad.

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

CAPPELLI DEL PRETE RIPIENI DI FORMAGGI E  
NOCI CON VELLUTATA DI CECI E GUANCIALE  
CROCCANTE ....€ 12

Stuffed pasta with cheese and walnuts with cream of chickpeas and bacon.

TAGLIATELLA AL RAGU' DI CINGHIALE....€ 11

Homemade tagliatella with wild board ragout.

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO DI RUCOLA  
SELVATICA E MANDORLE....€ 12

Potato gnocchi with wild rocket pesto and almonds.

TAGLIATELLA AI CARCIOFI CON SEMI DI  
PAPAVERO....€ 11

Homemade tagliatella with artichokes and poppy seeds.

SCIALATIELLO AL PESCATORE....€14

Homemade scialatiello with fish gravy.

GNOCCHI DI PATATE CON FAGIOLI CANNELLINI E  
COZZE....€11

Potato gnocchi with cannellini beans and mussels.