Menù italiano estate

APERITIVO: tavoletta di stuzzichini +1 calice di vino della casa con Spritz o Birra	10 11
Tagliere Misto salumi & formaggi locali, torta al testo, olive	7 / 14 / 26
Frittelle di Zucchina, crema di peperoni (4)	7
Hummus di Ceci & Zafferano con Tostados di Mais	7
Fiori di Zucca al Forno ripieni di ricotta di pecora, pomodorini	8
Bruschette Miste di stagione (8 pz)	12
Patè di Fegato di Coniglio con chutney di frutta, bruschette	10
Insalata Barbatelle rucola, fagiolini, cetriolo, pomodori, crostini di pane alle erb	oe 10
Bocconcini di Bufala insalata di verdure dell'orto arrostiste, olive leccino	12
Agnolotti (nostri) con ricotta di pecora e funghi, al ragù di Capriolo Umbro	16
Caserecce Pasta con Porcini Freschi Arrosto	16
Caserecce Pasta con Asparagi, guanciale, pomodorini, pecorino	14
Ovi Oronero al forno: 2 uova con fonduta allo zafferano e tartufo nero	16
Polpette di Cinghiale Umbro con cipolla di Cannara in agrodolce	14
Coniglio Fritto con salsa al peperoncino affumicato	16
Pancia di Maiale in Porchetta al forno con verdura di stagione	15
Costata Etrusco alla piastra di Ghisa, frollatura minimo 30 giorni	6 / hg
Cheeseburger Americano 150g macinato riserva, formaggio, cetriolini, ketchup	12
Panino di Pollo Fritto maionese alla giardiniera	12

English summer menu

APERITIVO: plate of savory snacks +1 glass of house wine with Spritz or Beau	10 er 11
Mixed cold cuts meat cuts & local cheeses, flatbread, olives	7 / 14 / 26
Zucchini fritters, bell pepper cream (4)	7
Chickpea Hummus & Saffran with Tostados di Mais	7
Oven-baked Pumpkin Flowers with ricotta cheese, tomatoes	8
Mixed Bruschette of the season (8 pc)	12
Patè of Rabbit Liver with fruit chutney, bruschette	10
Barbatelle Salad rocket, beans, cucumber, tomatoes, herb crouto	ons 10
Bufala Cheese Bites roasted vegetable salad, leccino olives	12
Handmade pasta with ricotta and mushrooms, in roe meat saud	ce 16
Caserecce Pasta with Roasted Fresh Mushrooms	16
Caserecce Pasta with Asparagus, guanciale, tomatoes, pecorino	cheese 14
Oven Ovi Oronero: 2 eggs with fondue of saffran and black truf	fle 16
Boar Meatballs with bittersweet Cannara onion	14
Fried Rabbit with smoked pepper sauce	16
Pork Belly in Porchetta in the oven with season vegetables	15
Etruscan rib-eye steak grilled in cast iron, minimum ageing 30 da	ys 6 / hg
American Cheeseburger 150g minced meat, cheese, pickles, keto	thup 12
Fried Chicken Sandwich gardener's mayonnaise	12