



## **Antipasti**

<i>Salmone marinato ai frutti rossi, affumicato con insalatina di agrumi (4)</i>	14
<i>Salmone marinato con frutti di bosco, leggermente affumicato e servito con agrumi</i>	
<i>Fish and Chips (1,2,3,4,5,12)</i>	15
<i>Misto di pesce croccante con crocchette di patate al limone.</i>	
<i>Polpo arrosto, crema di patate e pomodori confit (6,8)</i>	14
<i>Polpo cotto a bassa temperatura, arrostito e servito con spuma di patata e pomodorini confit.</i>	
<i>Selezione di salumi locali, prosciutto tagliato a mano e focaccia (1)</i>	16
<i>Salumi umbri e toscani serviti con focaccia al rosmarino.</i>	
<i>Carpaccio di cervo primo sale al pepe rosa &amp; sapori del sottobosco</i>	18
<i>Filetto di cervo marinato al pepe rosa e serviti con funghi di stagione.</i>	
<i>Petto d'anatra, topinambur e mostarda di frutta (12)</i>	16
<i>Petto d'anatra affumicato servito con crema di topinambur e frutta in mostarda.</i>	
<i>Crostoni misti (1)</i>	10
<i>Crostoni di pane serviti con verdure di stagione e pate umbro.</i>	
<i>Uova al pomodoro in cocotte (3,10)</i>	8
<i>Uova morbide al pomodoro, profumate al basilico, serviti al padellino.</i>	
<i>Polentina morbida ai funghi (1,8,13)</i>	15
<i>Polenta morbida di mais servita con funghi trifolati e crema al pecorino.</i>	

## **Primi**

*Legumi (1,10)* 12

*Zuppa di legumi misti servita con crostoni di pane e olio al rosmarino.*

*Zuppa di mare (1,2,4,6)* 22

*Bocconcini di pesce servito in un ristretto di mare*

*Patate Mozzarella e Calamaretti (1,6,8,13)* 15

*Gnocchetti di patate serviti con una vellutate di mozzarella e calamaretti in guazzetto.*

*Riso e Verdure (1,8)* 14

*Riso Carnaroli cotto in acqua di zafferano e mantecato con verdure di stagione.*

*Sugo di cinghiale (1,3,8,10,13)* 15

*Fettuccine all'uovo servite con ragù di cinghiale e marmellata di cipolle.*

*Burro e Salvia (1,3,8)* 14

*Tortelli farciti con ricotta e spinaci, serviti con polvere di salvia e crema al burro.*

## Secondi

<i>Griglia e Mare (2,4,6,5,12)</i>	20
<i>Misto di mare alla griglia.</i>	
<i>Baccalà e Ceci (4)</i>	16
<i>Trancio di baccalà con vellutata di ceci e olio al rosmarino.</i>	
<i>Cartoccio del Territorio (1,3,5,13)</i>	16
<i>Fritto misto di carne con salsa in agrodolce e maionese al ginepro.</i>	
<i>Quaglia al Girarrosto (13)</i>	16
<i>Quagli al girarrosto servita con salsa di fegatini e crema di olive nere.</i>	
<i>Cinghiale e la Caccia (10,13)</i>	15
<i>Bocconcini di cinghiale marinato al vino rosso e cotto lentamente in casseruola.</i>	
<i>Tartare InnovEating (3,9,12)</i>	20
<i>Tartare di manzo condita con i classici ingredienti ma in polvere, aria di ibisco, emulsione di noci pecan e gelatina di tè nero affumicato.</i>	

### **Dalla griglia**

<i>Costolette d'agnello "scottadito"</i>	18
<i>Costata manzetta prussiana</i>	7/etto
<i>Lombatina di vitello</i>	6.5/etto
<i>Grigliata mista di carne</i>	20
<i>* Tagliata Argentina</i>	16
<i>*Rucola, pomodorini, scaglie di grana</i>	16
<i>*Funghi trifolati</i>	20
<i>*Aceto balsamico</i>	16

### **Il nostro carrello di Formaggi**

<i>Pecorino locale con miele e pere</i>	8
<i>Selezione di pecorini con confetture</i>	12
<i>Misto di formaggi molli e stagionati</i>	15

## **Dessert**

<i>Camilla (1,3,8)</i>	7
<i>Biscotto soffice, confit di carote e arance, ganache montata alla cannella</i>	
<i>Cocco de ma... (1,3,8)</i>	8
<i>Docquoise al cocco, cremoso al mango e mousse al cocco</i>	
<i>Bacio (1,3,8,9)</i>	10
<i>Tartelletta alle mandorle, bavarese alla gianduia, ganache al cioccolato e gelato alla rapa rossa</i>	
<i>Millefoglie (1,3,8)</i>	6
<i>Sfoglia croccante con crema chantilly, confettura frutti rossi</i>	
<i>Babà (1,3,8,13)</i>	8
<i>Classico babà al rhum con panna montata e ciliegie sciroppate</i>	
<i>Biscottini della tradizione (1,3,8,9,13)</i>	7
<i>Ciambelline al vino e tozzetti con frutta secca accompagnati da Vin Santo</i>	
<i>Frutta fresca di stagione</i>	6

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che vengono utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n.1169/2011 1. Cereali 2. Crostacei 3.Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Molluschi 7.Soia 8. Latte(lattosio) 9. Frutta a guscio 10.Sedano 11. Sesamo 12. Senape 13. Zolfo Solfiti 14. Lupini**