

FOCACCE

- AL ROSMARINO** € 7,90
Salz, Olivenöl, Rosmarin
- CON PROSCIUTTO CRUDO** € 15,90
Rohschinken, Mozzarella und Olivenöl
- CON LA MORTADELLA** € 4,90
Mortadella, Mozzarella und Olivenöl
- VEGGY** € 14,90
Gemüse, Mozzarella und Olivenöl

DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE CON POMODORO, CAPONATA, TARTUFO, FORMAGGIO E ALICI

Bruschette mit Tomaten, Auberginen, Trüffelcreme und geschmorten Käse mit Sardellen.

1 Person €14,90
2 Personen €24,90

INSALATA DI RUCOLA, GRANA, MELOGRANO E POMODORINI

Ruccolasalat mit Grana, cherrytomaten und Granatapfel

€15,90

VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO

Gebratene Gemüse und Käse

€13,90

CAPONATA DI MELANZANE E CAPRINO FLAMBÉ

Frittierte Auberginen mit Tomaten, Kapern, Pinienkerne, Walnüsse und geschmolzene Ziegenkäse

€15,90

INSALATA UMBRA CON POMODORI SECCHI, OLIVE, CAPRINO E MIELE

Salat mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Oliven und Honig

€16,90

POLENTA CON SPIANATA ROMANA, E FORMAGGIO

Polenta mit Spianata salami und Käse

€14,90

PASTA

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Handgemachte Bandnudeln
mit
Trüffeln und Trüffelbutter

€24,90

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

Handgemachte Bandnudeln
mit
Venusmuscheln in
Weißweinsauce

€19,90

LASAGNA TRADIZIONALE

Traditionale Lasagna mit
Bolognese,
Besciamelsauce und Parmesan

€13,90

RAVIOLI DELLA CASA

Vegetarische Ravioli mit Butter,
Salbei und Parmesan

€18,90

ORECCHIETTE CON GAMBERI E CREMA

DI CIME DI RAPA

Orecchiette mit Garnelen und
Stängelkohl

€17,90

SECONDI

TAGLIATA DI ROASTBEEF ARGENTINO SU RUCOLA, PATATE AL ROSMARINO E SALE A SCAGLIE

Argentinisches Roast Beef auf
Rucola, Rosmarinkartoffeln und
Salzflocken

€34,90

FILETTO DI ORATA AL VINO BIANCO, CAPPERI E OLIVE CON PURE' DI PATATE

Doradenfilet in Weißwein mit
Kapern, Oliven und
Kartoffelpüree

€29,90

SPIEDO DI SALSICCIA E VERDURE SU POLENTA E SALSA DI TALEGGIO

Salsiccia Spieße mit Gemüse auf
Polenta und Taleggiokäsesauce

€28,90

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PAPAVERO CON VERDURE E PURE' DI PATATE E ZUCCHINE

Lachsfilet in Mohnkruste mit
Gemüse und Kartoffel-Zucchini
Püree

€28,90

EXTRA BROT

€1,90

ANTIPASTI

OLIVE MISTE

Gemischte Oliven

€6,90

TAGLIERE GOURMET

Parma Schinken, Mortadella,
Salami, Käse, Büffelmozzarella und
Gemüse

1 Person €19,90

2 Personen €35,90

VARIAZIONE DI FORMAGGI

Verschiedene Käsesorten

1 Person €13,90

2 Persons €24,90

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA CON PURE DI CECI

Gebratene Calamaretti auf
Kichererbsen-Chilipüree

€17,90

CARPACCIO TARTUFO

Rindercarpaccio mit Trüffel

€16,90

CARPACCIO RUCOLA

Rindercarpaccio mit Rucola

€14,90

VITELLO TONNATO

Kalbsrückenscheiben mit
Thunfischcreme

€16,90

BURRATA SU COUSCOUS AL PESTO DI BASILICO

Burrata mit Basilikumpesto
couscous

€16,90

DESSERT

€7,90

TIRAMISÚ

PANNA COTTA

TARTUFINI AL CIOCCOLATO

GELATO ALLE CREME

SORBETTO

MOUSSE AL CIOCCOLATO

CANTUCCI E PASSITO

Für unsere Gäste mit
Lebensmittelunverträglichkeiten
haben wir
eine spezielle Zutatenliste mit extra
Allergie
Kennzeichnungen bereit.
Bitte fragen Sie unser Personal.

Mitten in Umbrien, auf sanften
Hängen die
in Süden das umbrische Tal
abgrenzen, nur wenige Kilometer
von Assisi, Todi und Spoleto
entfern, wird eine der wertvollsten
Rebsorten Italiens angebaut,
Der Sagrantino zwischen den
Weinbergen und Olivenhainen,
vorbei an Hügeln die nur so von
Türmen, Burgen und
mittelalterlichen Festungen
trotzen, erstreckt sich die
Kulturelle und önologische
Strada del Sagrantino.

