

ANTIPASTI ✿ STARTERS

- Alicette panate in panko di patate su cubo di piovra caramellizzata e maionese al basilico
Anchovies coated in potato panko on caramelized octopus and basil mayonnaise

Bresaola di cervo con verdure marinate da noi
Air-dried venison meat served with chef's marinated vegetables

Tortino di carciofi con ricotta di pecora, fonduta di pecorino e guanciale croccante
Artichoke flan with ewe's milk ricotta, fondue of pecorino cheese and crispy bacon

- Insalata di lenticchie di Spello con code di gamberi allo zenzero e focchi di burrata
Salad of lentils from Spello with prawn tails in ginger and burrata cheese flakes

Carpaccio di salmerino in manto d'erbe, melograno e grissini artigianali
Carpaccio of brook trout with herb coating, pomegranate and home-made breadsticks

- Torcione di foie gras con chutney di pera Kaiser e pan brioches
Medallion of foie gras with pear chutney and brioche bread

INSALATE & SNACK ✿ SALADS & SNACKS

- Club Sandwich con patatine fritte
Club sandwich with chipped potatoes

Caesar salad con bacon croccante e pollo grigliato
Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken



PRIMI PIATTI 🌿 RICE & PASTA



Ravioli di pasta fresca ripieni di cime di rapa e burrata spadellati con pasta di salame e pomodorini
Home-made ravioli filled with turnip tops and burrata cheese dressed with fried sausage and cherry tomatoes

● Tagliatelle fresche all'uovo fatte in casa con sugo di cacciagione (cervo o lepre)
Chef's fresh egg-pasta noodles with game ragout (venison or hare)

Risotto "Acquerello" mantecato al Casera con anatra speziata
"Acquerello" selection risotto creamed with Casera cheese and spiced duck meat

● Spaghetti di Gragnano con calamaretti, gamberi e zucchine
"Gragnano" selection spaghetti with squid, prawns and courgettes

Lasagnetta di pasta fresca con verdure stracciate, ricotta e pesto di basilico
Fresh pasta lasagne with sliced vegetables, ricotta cheese and basil pesto sauce

Gnocchi di patate fatti in casa con Bleu d'Aoste, pere e noci
Home-made potato dumplings dressed with Bleu d'Aoste cheese, pears and walnuts




ZUPPE E MINESTRE 🌿 SOUPS




Zuppa di cavolo nero alla toscana
Tuscany-style black cabbage soup

Zuppa di fagiolo risina di Spello con pancetta, uovo poché e crostone di pane
Soup of risina beans from Spello with bacon, poached egg and bread crouton

Crema di verdure con crostini di pane all'aglio orsino
Cream of vegetable soup with small bread croutons and garlic



IL NOSTRO CHEF ERCOLE SANDIONIGI VI CONSIGLIA IL SEGUENTE PIATTO:
Our Chef Ercole Sandionigi suggests an "All-in-one" course



Risotto classico alla milanese con ossobuco in gremolada
Classic Milanese saffron risotto and veal shank with parsley and lemon zest dressing *(Regional Specialty)*

Bianco di rombo ai carciofi con olive e patate

Fillet of turbot with artichokes, olives and potatoes

- **Ricciola del pacifico in brodetto di molluschi e crostacei**
Pacific amberjack fish stewed with a variety of shellfish

- **Cubi di baccalà fritto con crema di ceci e baby taccole**
Fried salt-cod chunks served with chickpea cream and snow peas

- **Costolette d'agnello panate al San Candido e fritte**
Lamb cutlets coated in breadcrumbs with San Candido cheese and fried

Stinchetto di maialino glassato, cotto a bassa temperatura, su verza e crostone di polenta
Glazed pork knuckle, cooked at low temperature, on savoy cabbage and corn meal crouton

Lombo di coniglio in farcia di castagne, guanciale pepato e patate al rosmarino
Loin of rabbit stuffed with chestnuts, spicy pork cheek and rosemary herb potatoes

- **New York steak - Angus USA con salsa bernaise**
USA Angus beef - New York steak served with béarnaise sauce

La costoletta classica alla milanese con insalata di pomodorini e rucola
Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with diced tomatoes and rocket salad

(Regional Specialty)

- **Patate dippers**
Potato dippers

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Caponata di verdure in agrodolce
Vegetable ratatouille in sweet 'n sour sauce

DESSERTS ❄️ DESSERT

Crostatina di pere al vino rosso e cioccolato

Home-made tart with chocolate and pears marinated in red wine

Budino al cioccolato con salsa di kumquat

Chocolate pudding with kumquat sauce (Chinese mandarin)

Semifreddo al torroncino con crema inglese e piccoli frutti

Nougat parfait with custard cream and wild berries

Tiramisù classico al vetro

Tiramisù

Miascia con salsa inglese

Traditional "Miascia" crumble cake with vanilla custard (Local Specialty)

Tagliata di frutta fresca arlecchino

Mosaic of freshly sliced seasonal fruit

... ALLA LAMPADA ❄️ ... FLAMBÉS

Crêpes Suzette

Pancakes prepared at your table with orange juice and liqueur

Frutta fresca flambée con gelato (fatevi consigliare dal nostro Maître)

Fresh fruit flambé with ice cream (follow our Maître's suggestion)

Il nostro Team
Chef Ercole Sandionigi

Ercole Sandionigi

Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere Please ask your waiter for the allergen menu

I piatti contrassegnati con ● possono essere preparati con prodotti surgelati Dishes marked with ● may be prepared with frozen foods