

Primi Piatti

First Courses

La pasta dei nostri primi piatti è fatta a mano
All of our Pasta is home made

Tagliatelle con ragù bianco di vitellone chianino
Egg noodles with beef white ragout

Ravioli di ceci con Grana al rosmarino ed Extra Vergine Mancianti
Ravioli filled with chickpeas, extra virgin oil and rosemary

Tortelli di patata e ricotta con salsa di pomodoro biologico e spek
Tortelli with ricotta cheese, organic tomato and spek

Zuppa di verdure e legumi nostrani e di stagione
Garden vegetable and bean soup

Cannelloni di fagianella gratinati con crema di ceci
Cannelloni gratinated and filled with pheasant

Secondi Piatti

Main Courses

Il contorno è incluso nel piatto
Vegetables included

Filetto di maiale con funghi porcini (in stagione)
Filet of pork with "porcini" mushrooms

Tagliata di manzo con insalata mista o patate al forno
Sliced beef steak and salad or baked potatoes

Baccalà alla maniera di Perugia con sedano e prugne
Salt codfish, Perugian style with celery and prunes

Misto di bolliti di manzo con salsa verde e mostarde
Mixed boiled meat with sweet and sour pickled fruits