



Menù

Re Artù

Antipasti

Bruschetta fatta in casa “aio e oio” con crudo di Norcia igp

al coltello 12€

Selezione di salumi e formaggi con Torta al testo fatta in casa 14€

Vitello rosa “tonnato” con spuma calda ai cucunzi

di nonno Nicola 11€

Uovo croccante con tuorlo fondente, tartufo e

parmigiano 30 mesi 10€

Tartare di manzo Rosso cenere 12€

Pappa al pomodoro calda con alici del cantabrico 9€



Primi

Spaghettone Felicetti alla carbonara con tartufo 12€

Cappellaccio di bufala con tartufo e nocciole 14€

Caramella ripiena al ragù di una volta su ristretto di

pomodoro e parmigiano 30 mesi 10€

Zuppa di legumi bio di col fiorito 9€

Risotto rosso con porcini e taleggio 10€





Secondi

Guancia di vitello al sagrantino su purea di castagne 15 €

Maialino in crosta croccante al rosmarino 12€

Ttagliata di vitello al rosmarino alla brace 22€

Filetto di vitello in crosta di carciofi al tartufo 24€

Zuppa di legumi bio di col fiorito 9€

Baccalà croccante alla folignate con prugne e pinoli 11€





Contorni 5€

Patata rosso cenere

Verdure di stagione grigliate

L'insalata di Maya

Cime di rapa e cavolo nero croccante

Broccoli e patate





Dolci 5€

Il Tiramiù

Cheesecake al sagrantino

Tutti i biscottini di zia Althea con Vin Santo

Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla vaniglia

Zabaione al panettone rosso cenere

