



Menù del giorno

Pranzo Lunedì

➤ Primi

Pappardelle al ragu' di lepre e spinacetti croccanti

Rigatoni all'ortolana di verdure miste

Scialatigelli, crema di latte allo zafferano e ciauscolo

➤ Secondi

Tagliata di pluma di cinturillo alla brace con guacamole

Hamburger di vitello in umido con cardoncelli

Petto di pollo scaloppato alla sorrentina con crunch di basilico

➤ Contorni

Sformatino di cavolo bianco su crema di san marzano

Patate nocciola sale e pepe al forno

Cena Lunedì

➤ Primi

Zuppetta di roveja della Civita

Tortellini panna e salsiccia

Risotto cremoso di porcini e tartufo nero

Secondi

Prosciutto crudo, burrata, pomodoro sott'olio e fichi secchi d'picciolati con confettura

Roll di coniglio disossato in porchetta

Schiacciata di patata con uovo all'occhio di buzo e stiek di crostini

➤ Contorni

Cicorietta al peperoncino

Verdure miste croccanti

Composizione menù: 1 Primo – 1 Secondo – 1 Contorno – Dessert – Acqua

Prezzo € 27,00

Aggiunta antipasto € 6,00



Menù del giorno

Pranzo Martedì

➤ Primi

Gnocchi di patate, pesto di pistacchio, guanciale croccante e coulis di bufala

Strozzapreti salsiccia nostrana e scarola liquida

Pennette all'arrabbiata

➤ Secondi

Ventagli di manzetta scaloppati ai porcini con scaglie di mandorle tostate

Costole di maiale rosticciate al forno con aromi

Pollo in quarti alla romana con peperoni e olive nere

➤ Contorni

Asparagi gratinati con salsa bernesè

Zucchini trifolati in padella

Cena Martedì

➤ Primi

Crema di cicoria con crostini

Manfredi, ragu' di ricotta, salam e tuorlo d'uovo sodo in briciole

Risotto asparagi, stracciatella e polvere di speck

Secondi

Guancetta di suino alla birra con polentina morbida

Carpaccio di manzo affumicato, ricotta salata, spinacino e coulis di frutti di bosco

Fesa di tacchino scaloppata con melanzane e cheddar

➤ Contorni

Purè di fave

Insalata di radicchio, mais e carote

Composizione menù: 1 Primo – 1 Secondo – 1 Contorno – Dessert – Acqua

Prezzo € 27,00

Aggiunta antipasto € 6,00



Menù del giorno

Pranzo Mercoledì

Orzechietto spinaci e rondelle di salsiccia

Garganelli capocollo tostato e crema di carciofi

Risotto con fave, pancetta e pecorino

➤ Secondi

Tagliata di pollo con rucola frita, grana e pomodorini

Spalla di vitello arrosto in salsa di noci

Polpettine di manzo e spuntature in ragu'

➤ Contorni

Scarola stufata con capperi, olive e pinoli

Pomodori gratinati al pane profumato

Primi

Cena Mercoledì

➤ Primi

Zuppa cremosa di fagioli cannellini

Ziti spezzati con ragu' d'angus

Ragù di bufala, ciliegino nero, basilico e nocciola

Secondi

Arista di maiale al finocchietto selvatico

Scamorza fusa con porcini

Selezione di caciottine vari gusti

➤ Contorni

Cime di broccoli aglio e olio

Insalata di peperoni arrosto con olive e colatura di alici

Composizione menù: 1 Primo – 1 Secondo – 1 Contorno – Dessert – Acqua

Prezzo € 27,00

Aggiunta antipasto € 6,00



Menù del giorno

Pranzo Giovedì

➤ Primi

Paccheri farciti ricotta affumicata e salsa sorrentina

Mezzi rigatoni d'amatriche con ragu' di costine di maiale

Risotto milanese, radicchio stufato, burrata e gambuccio di Norcia crunch

➤ Secondi

Fettine di fegato di manzo in padella

Bocconcini di tacchino al misto funghi

Scaloppina di maiale salsa d'asparagi e punte al gratin

➤ Contorni

Insalata di pomodori slice e patate a cubetti lesse

Friaricci saltati

Cena Giovedì

➤ Primi

Crema di piselli dolci

Strngozzetto umbro ai 3 datterini colorati e pesto di rucola

Truciolì Gualtiro Marchesi, quaglia e cioccolato

Secondi

Trippa di vitello in umido con grattugiata di cacio romano

Bis di salamella di fegato e coglioni di mulo su misticanza al farro soffiato

Polpettone di carni miste con spinacetti e caciotta fusa

➤ Contorni

Spadellata di fave e guanciale

Pure' di patate

Composizione menù: 1 Primo – 1 Secondo – 1 Contorno – Dessert – Acqua

Prezzo € 27,00

Aggiunta antipasto € 6,00



Menù del giorno

Pranzo Venerdì

➤ Primi

Millefoglie al tuorlo, melanzane a funghetto e provola affumicata

Calamarata al ragu' di pescatrice origano e olive nere

Linguine Piccnolo e alici del Cantabrico

➤ Secondi

Scottadito di agnello e salsiccia aperta alla griglia

Guazzetto di pesce spada alla puttanesca con olive e capperi

Rotolo di tacchino arrosto con il suo fondo

➤ Contorni

Pak choi spadellato in padella

Patate guanciali pomodori e olive al forno

Cena Venerdì

Vellutata di orzotto

Risotto broccoli, salsiccia e fonduta di grana

Tonnarelli al tuorlo genovese di polpo

Secondi

Seppioline con brunoise di patate e pisellini

Cinturello umbro fumè, songino, scaglie al tabacco e glassa allo zafferano

Cuoppo di arrosticini di pecora con salsa agropiccante

➤ Contorni

Fagiolini all'insalata con cipollina finè

Involtini di melanzane

Composizione menù: 1 Primo – 1 Secondo – 1 Contorno – Dessert – Acqua

Prezzo € 27,00

Aggiunta antipasto € 6,00



Menù del giorno

Pranzo Sabato

➤ Primi

Cannelloni Ricotta e Spinaci con salsa rosa

Strascinati carbonara e salsiccia

Quadrotto al ragu' d'agnello dei Sibillini

➤ Secondi

Arrosto misto composto da salsiccia e galletto ruspante

Entrécôte alla brace con sale rosa

Medaglioni di Cinghiale Gran Maremma e anacardi

➤ Contorni

Patate Fritte

Insalata ai tre ciliegi e basilico

Cena Sabato

➤ Primi

Zuppa di farro

Risotto alla parmigiana, giro di lamponi e polvere di basilico

Mezze maniche all'amatriciana

➤ Secondi

Lombata di vitello alla brace

Involtini di tacchino arrosto con mousse all'anduja su letto di radicchio Trevigiano

Spezzatino di manzo in umido

➤ Contorni

Gateau di Patate

Erbette miste ripassate

Composizione menù: 1 Primo – 1 Secondo – 1 Contorno – Dessert – Acqua

Prezzo € 27,00

Aggiunta antipasto € 6,00



Menù del giorno

Pranzo Domenica

➤ Primi

Lasagna ragu' alla Casciana e mozzarella

Tagliatelle al cinghiale

Trofie panna e tartufo

➤ Secondi

Grigliata Mista di carne

Coscia d'agnello picchettata al forno

Guancia di manzo brasata al Nèbbiolo

➤ Contorni

Insalata mista di stagione

Patate arrosto al rosmarino

Cena Domenica

➤ Primi

Zuppetta di lenticchie di Castelluccio

Ravioloni di stracotto, burro salato, salvia e polvere di porcini

Spaghettoni De Cecco, carciofi e guanciale

Secondi

Nocci di vitello alla pizzaiola con cucurbi fritte

Salsiccia e scarola marinata in aglio, olio e peperoncino

Piatto freddo con formaggio di bufala, provolone piccante e mortadella al pistacchio

➤ Contorni

Fagiolini macchiati alla lardata

Crocchetta di patate

Composizione menù: 1 Primo – 1 Secondo – 1 Contorno – Dessert – Acqua

Prezzo € 27,00

Aggiunta antipasto € 6,00