



RISTORANTE DEL MERCATO

## *Antipasti - Starter*

Prosciutto di Norcia I.g.p. selezione “Eccellenze Alimentari Fedeli” con “fregnacce” di pasta lievita Ham of Norcia with fried bread (1-5)	12
Selezione di formaggi, pane nociato e marmellate Selection of cheese, walnuts bread and jams (1-7-8-9-10)	15
Fondutine al Tartufo Truffle fondue (1-3-4-5-7*)	10
Uovo pochè, fonduta al Reggiano e Tartufo Poached egg with parmesan fondue and truffle (1-3-7*)	12
Code di gamberi dorate in pasta phillo Shrimps roll (1-2-4-5-8-9*)	12
Paté di fegatini di pollo, pane tostato Bread with liver patè (1-3-7-9-12*)	10

## *Primi piatti - First courses*

Stringozzi alla Spoletina Typical pasta with tomato, chilly, garlic and parsley (1-3-12)	10
Tortelloni di brasato, fonduta al Reggiano e Tartufo Ravioli filled beef with parmesan fondue and truffle (1-3-6-7-9)	16
Gnocchi di patate rosse di Colfiorito, cimette di broccolo e pecorino di Norcia Potato gnocchi with broccoli and pecorino cheese (1-3-7*)	12
Lasagnetta con zucca, taleggio e cacio affumicato Lasagna with pumpkin and cheese (1-3-6-7*)	12
Riso venere, code di gamberi, bocconcini di tonno, salsa allo Zafferano Black rice with shrimps, tuna and saffron cream (2-4-7*)	15
Zuppa di lenticchie di Castelluccio di Norcia Lentil soup of Castelluccio di Norcia (9)	10

## *Secondi piatti - Main courses*

Tagliata di manzo olio EVO e fiocchi di sale Sirloin with olive oil and salt	18
Carrè di agnello in crosta di erbe aromatiche Rack of lamb in crust of herbs (1-7-8*)	18
Bocconcini di cinghiale con note di Sagrantino Wild boar with Sagrantino (9-12*)	15
Ganassino di maiale cotto a bassa temperatura, sugo d'arrosto, patata cremosa Pork cheek cooked at low temperature, potato and roast sauce (9-7-12*)	15
Polpo arrosto con patata mantecata Roasted octopus with potatoes (4-7-14*)	15

## *Contorni - Vegetables*

Composta di insalata Mixed salad	4
Carciofo in casseruola con mentuccia Artichoke with mint(12*)	5
Verdura cotta(12*) Cooked vegetables	5
Patata al cartoccio Baked potato in foil	4

## *Dolci - Dessert*

Crescionda Spoletina con gelato fatto in casa Typical dessert of Spoleto with macarons and chocolate (1-3-7-8*)	6
Tiramisù (1-3-7)	6
Tozzetti fatti in casa con Sagrantino passito Home made tozzetti with Sagrantino passito (1-3-7-8-12)	6
Tortino di castagne con crema al profumo di alloro Chestnut cake with laurel cream (3-7-8*)	6
Brownie con cremoso di ricotta e pera sciroppata Brownie, ricotta cheese cream and pear (1-3-7-8)	6
Tarte tatin di mele con gelato fatto in casa alla vaniglia Apple tarte tatin with vanilla ice cream (1-3-7*)	6
Coperto - Cover	2
Acqua EVO naturizzata - Water	2
Acqua Tullia	2