



Per iniziare

Ricotta al forno, mandorle, bietoline, estratto di spinaci e pomodori secchi <i>(ricotta Caseificio Columbu – Gubbio)</i> allergeni: latte e derivati, frutta a guscio, anidride solforosa	€ 12,00
Anguria, feta arrosto, uvetta e origano allergeni: latte e derivati, frutta a guscio, soia, anidride solforosa	€ 12,00
Panzanella croccante allergeni: glutine da frumento, frutta a guscio, anidride solforosa	€ 12,00
Millefoglie di patata dolce, salsa di cicerchia e broccoletti <i>(cicerchia biologica Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)</i> allergeni: senape	€ 12,00
Uovo al forno, fonduta al pecorino, tartufo nero fresco <i>(uovo biologico Burano Bio – Gubbio)</i> allergeni: uova, latte e derivati	€ 12,00

I nostri primi

Gnocchi di patate con taccole, pomodorini gialli, pistacchi e ricotta salata <i>(farina tipo 1 Azienda Agricola Patrizia Lanari – Gubbio)</i> allergeni: glutine da frumento, latte e derivati, frutta a guscio	€ 15,00
Crespelle al ripieno di pecorino e zucchine, crema di piselli e primizie dell'orto <i>(farina tipo 1 Azienda Agricola Patrizia Lanari – Gubbio; pecorino Caseificio Columbu – Gubbio)</i> allergeni: glutine da frumento, uova, latte e derivati, frutta a guscio, anidride solforosa	€ 15,00
Bucatini cacio, pepe e limone <i>(bucatini biologici Cooperativa Gino Girolomoni – Isola del Piano)</i> allergeni: glutine da frumento, latte e derivati	€ 14,00
Tagliatelle al tartufo nero fresco allergeni: glutine da frumento, uova, latte e derivati	€ 18,00
Zuppa di legumi, paté di fagioli e sfoglia croccante di patate <i>(ceci, lenticchia, cicerchia, fagiolo borlotto, fagiolina del Trasimeno biologici Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)</i> allergeni: glutine da frumento	€ 14,00

Per continuare

Melanzana, salsa di pomodorini agrumata, basilico e stracciatella allergeni: latte e derivati	€ 15,00
Medaglione di fagioli cannellini con cuore filante, maionese al lime e salsa al prezzemolo <i>(fagiolo cannellino biologico Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago; pecorino Caseificio Columbu - Gubbio)</i> allergeni: glutine da frumento, uova, latte e derivati, sedano, soia, anidride solforosa	€ 15,00
Quinoa tostata, hummus di ceci, salsa ai peperoni dolci, uvetta e pinoli <i>(ceci biologici Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)</i> allergeni: frutta a guscio, semi di sesamo	€ 15,00
Degustazione di formaggi (pecorini, caprini e di mucca) <i>(pecorini Caseificio Columbu – Gubbio; caprini e di mucca Fattoria Calcabrina - Montefalco)</i> allergeni: latte e derivati	€ 14,00

Le nostre insalate e i contorni di stagione

Insalata dell'Orto: insalata verde, carote, cetrioli, pomodorini, olive essiccate e semi oleosi allergeni: assenti	€ 8,00
Insalata estiva: insalata verde, rucola, semi di girasole, frutta fresca allergeni: assenti	€ 8,00
Patate al forno allergeni: assenti	€ 6,00

Nel cestino del pane

Pane ai cereali (farina di grano tenero integrale, farina di segale tipo 1, farina di soia, farina di mais, semi di girasole, semi di lino, lievito di birra, sale) allergeni: glutine da frumento, soia	
Coperto	€ 2,00

Le nostre dolcezze

Tortino al pistacchio di Sicilia con gelato artigianale allo yogurt e granella di pistacchi (tempo di cottura 15 minuti) <i>(farina tipo 1 Azienda Agricola Patrizia Lanari – Gubbio)</i> allergeni: glutine da frumento, uova, latte e derivati, frutta a guscio	€ 7,00
Elogio al croccante: spuma al cioccolato bianco, amarene di Cantiano, gelato artigianale alla nocciola e nocciole tostate <i>(amarene Corte Luceoli – Cantiano)</i> allergeni: latte e derivati, frutta a guscio	€ 7,00
Crème brûlée agli agrumi allergeni: uova, latte e derivati	€ 7,00
Mousse al cioccolato, cremoso al caffè, crumble salato al cacao amaro e mandorle <i>(farina tipo 1 Azienda Agricola Patrizia Lanari – Gubbio)</i> allergeni: glutine da frumento, uova, latte e derivati, frutta a guscio	€ 7,00