



## **SPECIALITA AL TARTUFO NERO DI NORCIA**

### Râpé de truffe noire de Norcia

*Mozzarella di Bufala Campana con cipolla rossa marinata*  
Mozzarella de bufflonne de Campanie, oignons rouges marinés  
*Buffalo mozzarella Campana and pickled red onions*  
48 €

*Insalata di carciofi, speck, rucola e parmigiano*  
Salade crue d'artichauts, speck, roquette et parmigiano  
*Artichokes in salad, speck, arugula and parmigiano regiano*  
48 €

*Carpaccio di filetto di scottona con lenticchie e rosmarino*  
Carpaccio de boeuf du Piémont, lentilles, romarin et râpé de truffe noire  
*Piedmontese carpaccio beef, lentils and rosemary*  
51 €

*Galantina tiepida di capponne con purea di zucchine*  
Roulé de chapon farci aux truffes et parme, courgettes en purée.  
*Capon roll stuffed with black truffles and parma ham, mashed zucchini*  
49 €



*Cannelloni tre carni gratinati con funghi pioppini*  
Cannelloni farci à la viande, gratiné, truffé, champignons pioppini  
*Homemade cannelloni, three meats filling gratinated mushrooms cream*  
52 €

*Spaghetti monograno, aglio, olio e cime di rapa*  
Spaghetti monograno sauté à l'ail, huile d'olive et brocoli rave  
*Spaghetti monograno with garlic, olive oil and turnip greens*  
54 €

*Tagliolini bianchi freschi con carciofi e scarola*  
Tagliolini maison, artichauts et scarole  
*Homemade tagliolini with artichoke and escarole*  
55 €

*Ravioli di orata con gamberi in salsa gamberi*  
Ravioli de daurade et crevettes  
*Sea bream ravioli, shrimp sauce*  
56 €