

SPECIALITE AL TARTUFO NERO DI NORCIA

ANTIPASTI

Grossi Asparagi con uovo bio alla Parmigiana

Grosses Asperges vertes, œuf au plat à la Parmigiana

Large green asparagus, fried egg with Parmigiano

42€

Crudo di Gamberi Rossi con Purea di Piselli, Battuto d'Aromi

Cru de Gambas Rouge, purée de Petits Pois, concassé d'Aromates

Raw red prawns, mashed peas, mached herbs

47€

Carpaccio di filetto di manzo Piemontese, con fave parmigiano e rucola

Carpaccio de Bœuf du Piémont, fèves, roquette et parmesan

Beef carpaccio, beans feves, parmesan and arugula salad

45€

Mozzarella di Bufala Campana con cipolle rosse marinate

Mozzarella de Bufala de Campagnie oignons rouges marinés

Bufala mozzarella with red oignons marinated

40€

PRIMI PIATTI

Cannelloni tre Carni gratinati con Pioppini

Cannelloni farci de viandes, fondue de Fromage gratinée et Champignons

Meat cannelloni with cheese and mushrooms

49 €

Raviolacci di Piselli, burro, Basilico e piselli

Ravioli de Petits Pois, Basilic et Petits Pois

Raviolacci with peas, butter, basil and peas

49€

Tagliatelle fresche con ragù di ossobuco e crema

Tagliatelles maison, ragout d'Ossobuco

Fresh Tagliatelle, veal ossobuco sauce

54€

Tortelli di granchio con ragù di scampi

Ravioli de Crabe, ragout de Langoustines

Crab ravioli and langoustine sauce

58 €

Toutes ces Spécialités sont rappées de Truffe Noire de Norcia

All these Specialties are grated with Black Truffle from Norcia