

TARTUFO NERO ESTIVO DI NORCIA

Antipasti

Mozzarella di bufala Campana con peperoni e cipolle rosse marinate

Mozzarella de bufala, poivrons et oignons rouges marinés

Bufala mozzarella with marinated peppers and red onions

30€

Crudo di Gamberi Rossi con Marinara di Verdure

Cru de Gambas Rouge, légumes marinés

Raw red prawns, marinated vegetables

38€

Carpaccio di Scottona, crema parmigiano e lattughe

Carpaccio de bœuf du Piémont, crème de parmesan et laitue

Beef carpaccio, lettuce salad and parmesan cheese

34€

Baccalà crudo con carciofi scottati e nocciole

Cru de morue, artichauts sautés et noisettes

Raw cod fish marinated, sautéed artichokes and hazelnut

34€

Primi piatti

Tortelli di San Pietro con ragù di gamberi

Ravioli de Saint Pierre, ragout de gambas

Fresh Ravioli, with gambas prawn ragout

45€

Cannelloni tre carni con fonduta e crema spugnole

Cannelloni à la viande fondante, crème de morilles et fondue de fromage

Meat cannelloni, morel cream and cheese fondue

42€

Raviolacci di spinaci, burro, salvia e parmigiano

Ravioli d'épinard, beurre, sauge et parmesan

Spinach ravioli, butter, sage and parmigiano

40€

Linguine aglio, olio e scampi

Linguine aux langoustines, ail et huile d'olive

Linguine pasta with langoustine prawns, olive oil and garlic

50 €

Toutes ces suggestions sont râpées de truffe noire d'Été de Norcia

