

	PORTATA	PREZZO	N° PORTATA
COPERTO	Coperto	1,50 €	99
ANTIPASTO	Antipasto del Contadino - The Farmer's appetizer	8,00 €	20
	Bruschette miste - Bread with oil, tomato, beans, cheese and pepper	6,00 €	21
PRIMO	Tagliatelle al Ragù - Tagliatelle, pasta with meat sauce	7,00 €	22
	Umbrichelli all'aglione - Umbrichelli, pasta with garlic and tomato sauce	6,50 €	23
	Tagliatelle al sugo d'oca * - Tagliatelle, pasta with slow-cooked goose* sauce and tomato	8,50 €	24
	Pasta e ceci - Small pasta with chickpea stew	5,50 €	25
	Maccheroni alla boscaiola	8,00 €	26
	<i>(Solo Mercoledì 19) Tagliatelle al ragù di chianina</i>	9,00 €	27
	<i>(Solo Sabato 22) Strozzapreti al tartufo nero</i> - (Only Saturday 23rd) Strozzapreti, pasta with black truffles of Fabro	9,00 €	28
BRACE	Grigliata mista - Mix of grilled pork's meat salsiccia, fegatello, rostella, pancetta	8,50 €	29
	Salsicce - Grilled pork sausages (2 pz)	4,50 €	30
	Fegatelli - Grilled pork liver skewers (2 pz)	4,50 €	31
	Rostelle - Grilled pork slices (2 pz)	4,50 €	32
	Pancetta	4,50 €	33
	Tordo Matto - Stuffed meat rolls	6,00 €	34
SECONDO	Pollo alla rabiona con tortino e verdura * - Traditional spicy chicken with tomato, rustic leavened bread cake and vegetables*	9,00 €	35
	Fagioli con le cotiche - Beans with pork rind and tomato sauce	5,50 €	36
	Spezzatino di maiale con tortino e verdura * - Braised pork stew with rustic leavened bread cake and vegetables	9,00 €	37
	<i>(Solo Martedì 18) Coratella d'Agnello con tortino</i> - (Only Tuesday 19th) Traditional Lamb Offal Steew, tomato and wine.	9,00 €	38
	<i>(Solo Giovedì 20) Trippa *</i> - (Only Thursday 21st) Slow-cooked beef tripe in tomato sauce, mint, pecorino and wine*	8,00 €	39
	<i>(Solo Venerdì 21) Agnello alla Cacciatore *</i> - (Only Friday 22nd) Slow braised lamb with herbs, garlic, with wine, olive and tomato sauce*	11,00 €	40
CONTORNO	Patatine fritte * - French fries*	4,00 €	41
	Insalata - Salad	3,00 €	42
PATATA SOTTO LA BRACE	Patate sotto la brace - Potatoes cooked under the embers	3,50 €	43
TORTINO	Tortino salsiccia e verdura * - Rustic leavened bread cake, with sausage and vegetables*	7,00 €	44
	Tortino con prosciutto - Rustic leavened bread cake and ham	6,00 €	45
	Tortino con pecorino e verdura * - Rustic leavened bread cake, with pecorino and vegetables*	6,50 €	46
	Tortino vuoto - Rustic leavened bread cake - Only Tortino	2,00 €	47

	PORTATA	PREZZO	N° PORTATA
PIZZERIA	Del Fattore - With tomato, mushrooms, sausage, mozzarella cheese [Pomodoro, funghi, salsiccia, mozzarella]	7,00 €	48
	Contadina - With tomato, ham, rocket, mozzarella cheese [Prosciutto, pomodoro, rucola e mozzarella]	7,00 €	49
	Porchetta - With sausage, potatoes, rosemary and mozzarella cheese [Salsiccia, patate, rosmarino, mozzarella]	7,00 €	50
	Margherita - With tomato and mozzarella cheese [Pomodoro e mozzarella]	6,00 €	51
	Biancaneve - With sausage, cooked ham and mozzarella cheese [Salsiccia, prosciutto cotto, mozzarella]	7,00 €	52
	Golosa - With Gorgonzola, cooked ham and mozzarella cheese [Gorgonzola, prosciutto cotto, mozzarella]	7,00 €	53
	De Nino - With yellow and red tomatoes, cured pork cheek, mozzarella cheese and onion [pomodori gialli e rossi cotti in padella, guanciale, mozzarella, cipolla]	8,00 €	55
	Fiordalice - With mozzarella cheese, courgette flowers and anchovies [Mozzarella, fiori di zucca, alici]	8,00 €	56
	Caciario 2.0 - With mozzarella cheese, stracchino, pecorino, Parmesan and pepper [Mozzarella, stracchino, pecorino, parmigiano, pepe]	7,50 €	57
	Ncancarita - With tomato, mozzarella, spicy salami [Mozzarella, pomodoro, salame piccante]	7,00 €	58
	Massiccia - With corn, sausages and mozzarella cheese [Mais, salsiccia, mozzarella]	7,00 €	59
	<i>(Solo Sabato 22) De la Marcella</i> - (Only Saturday 24th) With various cheese and truffle [Fontina, Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella e tartufo]	8,50 €	60
DOLCE	Torta ricotta e cioccolato - Cake with ricotta cheese and chocolate "Pasticceria il Ventaglio"	4,00 €	82
	Crostata alla marmellata di fichi con noci	4,00 €	83
	Tozzetti con Vin Santo - Almonds cookies with sweet wine "Pasticceria Millevoglie" (vino liquoroso)	4,00 €	84
	Torta frutti di bosco - Cake with berries "Vapoforno Mechelli"	4,00 €	85

	PORTATA	PREZZO	N° PORTATA
CANTINA	Acqua alla spina Frizzante 1 lt - Water Lt. 1,0 Sparkling water	2,00 €	63
	Acqua alla spina 1 lt - Water Lt. 1,0 Still water	2,00 €	62
	Birra chiara 0.4 lt - Lager medium beer (Reusable glass 1€) (1 € cauzione AmicoBicchiere)	5,00 €	64
	Birra rossa 0.4 lt - Red beer (Reusable glass 1€) (1 € cauzione AmicoBicchiere)	5,50 €	65
	Coca Cola 0.4 lt - Medium Coca Cola (Reusable glass 1€) (1 € cauzione AmicoBicchiere)	4,50 €	66
	Vino Bianco alla spina 1 lt - Umbria White wine 1 Liter Grechetto I.G.T.	6,00 €	67
	Vino Rosso alla spina 1 lt - Umbria Red wine 1 Liter Sangiovese 50% Merlot 50% I.G.T.	6,00 €	68
	Bicchiere vino bianco - Glass of white wine	2,00 €	69
	Bicchiere vino rosso - Glass of red wine	2,00 €	70
	Peppone Feudi Spada Umbria Rosso IPG Granache 85% e Syrah 15% - Colore rosso rubino intenso, fermentato ed affinato per 4 mesi in barriques di rovere americano. Un'esplosione di frutta fresca fusa con spezie dolci e pepe bianco.	18,00 €	71
	Vermentino Murogrosso Chardonnay 100% - Questo vermentino si presenta con profumi floreali ed agrumati, mineralità olfattiva. Dotato di una piacevole freschezza, in bocca appare equilibrato.	12,00 €	72
	Grechetto Torre Bisenzio Sauvignon Blanc 10%, Grechetto 90% - Il Grechetto ha dei profumi di pesca bianca, melone e viene completato da un tocco di Sauvignon.	14,00 €	73
	Chardonnay Cantina Gentili Chardonnay 100% - Giallo paglierino luminoso. Olfatto declinato su richiami di frutta esotica: ananas, mela golden. Dinamico al palato.	12,00 €	74
	Chardonnay Vitalonga Chardonnay 100% - Questo vino complesso ha una profondità di sapore che spazia dal miele alla menta, dagli agrumi alla nocciola. L'invecchiamento in vasi diversi dona consistenza e concentrazioni unite a freschezza ed eleganza.	12,00 €	75
	Rosé Azienda Agricola Po' Petroso Un rosato da uve Sangiovese di colore rosa intenso, profumi floreali di viola e rosa, fruttato di ciliegia fragolina.	18,00 €	76
	Montefalco Rosso Cantina Goretti Sangiovese 60%, Sagrantino 20% e Merlot 20% - Evidenzia un colore rosso rubino, alquanto luminoso. Esprime una grande piacevolezza.	14,00 €	77
	Il Pugnalone Torre Bisenzio Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon, Merlot, e Syrah 30% - Colore rosso granato, al naso si presenta con profumi floreali di viola e frutti quali mora e amarena oltre che pepe bianco, vaniglia ed un finale di tabacco. In bocca ha un ingresso caldo con tannini morbidi e complessi. Il finale è di buona persistenza.	16,00 €	78
	Amu Fontesecca Umbria IGT - Vino elegante fresco, minerale. Al naso si percepisce un profumo di ciliegia.	16,00 €	79
	Sinibaldo Cantina Gentili Cabernet Franc 55%, Cabernet Sauvignon 30% e Merlot 15% - Rosso rubino acceso con riflessi. Granato e di bella consistenza, ventaglio olfattivo contrassegnato da note di ciliegia durona matura.	16,00 €	80
	La Marchesa Feudi Spada Umbria Bianco IPG Grechetto 90%, Riesling Renano 10% - Colore giallo dorato intenso, affinato in barriques. Profumo di fiori d'arancio e frutta tropicale che si elevano al bicchiere, unitamente ad una dorsale minerale classica dei terreni vulcanici del territorio.	18,00 €	81