



Gli antipasti

Salumi e formaggi del territorio

18,00



Carciofo fritto con prosciutto nostrano e crema di parmigiano

12,00



Tortino di zucca mantovana con fonduta di fontina

12,00



Cipolla con cuore fondente

10,00



Baccalà mantecato con sfoglie di polenta e salsa di patate alla vaniglia

13,00



I primi

Risotto con zafferano e carciofi

13,00



Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini

12,00



Pappardelle al ragù antico

13,00



Gnocchi di patate saltati con crema di zucca e guancialetto croccante

12,00








Zuppa di castagne con funghi e guancialetto

12,00



I secondi

<i>Tagliata di manzetta all'olio di Blera e sale Maldon</i>	18,00		
<i>Costine di agnello grigliate con verdure saltate</i>	15,00		
<i>Millefoglie di cardi e verdure di stagione</i>	12,00		
<i>Spezzatino di maiale con patate nostrane e piselli</i>	12,00		
<i>Branzino scottato con crema di cavolfiore</i>	15,00		

I contorni

<i>Insalata degli orti di Nepi</i>	5,00
<i>Patate alla finocchiella</i>	5,00
<i>Verdure di stagione all'agro o saltate</i>	5,00

I dolci della casa

6,00

Chiediamo cortesemente di informare il personale di sala per eventuali allergie e intolleranze



Crostacei



Arachidi



Frutta a guscio



Funghi



Glutine



Lattosio



Molluschi



Pesce



Sedano



Uovo