
























Gli antipasti

<i>Tavolozza di salumi e formaggi del territorio</i>	18,00		
<i>Carciofo fritto con prosciutto nostrano e crema di parmigiano</i>	12,00		
<i>Tortino di zucca mantovana e crema di fagioli</i>	12,00		
<i>Tortino di radicchio tardivo e parmigiano</i>	12,00		
<i>Insalata tiepida di farro con cavolo nero e scapicollata croccante</i>	10,00		

I primi

<i>Risotto cacio e pepe con riduzione al vino rosso</i>	12,00		
<i>Fagottini alla norma con ricotta salata</i>	12,00		 
<i>Tagliatelle al cacao con ragù di lepre</i>	13,00		 
<i>Gnocchi di patate saltati con crema di zucca e guanciale croccante</i>	12,00		 
<i>Lasagnetta degli orti di Nepi al basilico</i>	12,00		  

I secondi

Tagliata di manzetta all'olio di Blera e sale Maldon 18,00

Costine di agnello con verdure saltate 15,00



Parmigiana di melanzane 12,00

12,00



Spezzatino di cinghiale al vino rosso 15,00

15,00

I contorni

Insalata degli orti di Nepi 5,00

Patate alla finocchiella 5,00

Verdure di stagione all'agro o saltate 5,00

I dolci del giorno

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