

Ristoro d'autunno

ANTIPASTI

Flan di zucca con fonduta di pecorino e crumble di guanciale € 10,00

Tagliere di salumi e formaggi del territorio e conserve € 15,00

Al contadino non far sapere... € 12,00

Fagioli con le cotiche e popcorn di cotenna € 9,00

Polenta, toma e funghi di bosco € 10,00

Coratella dello Chef € 9,00

Torcolo alle erbe amare con spuma di prosciutto € 9,00

La 'padellaccia' umbra € 9,00

PRIMI PIATTI

Spaghettono cacio e pepe, polvere di porcini e fassona piemontese € 14,00

Zuppa di lenticchie, castagne e salsicce € 10,00

Ciriola al capriolo € 14,00

Pacchero alla carbonara con tartufo € 14,00

Risotto melograno, midollo e zafferano € 14,00

Tortello al castrato € 13,00

SECONDI DI CUCINA

Filetto di maiale in doppia cottura, rösti al tartufo e crema di castagne € 16,00

Spezzatino di cinghiale € 16,00

Piccione alla leccarda amerina € 18,00

Coniglio, foglie di vite e mosto € 18,00

Salsicce con uva € 13,00

BRACE E SPIEDO

Manzo Tagliato € 18,00

Ribs Asado € 15,00

Dry Aged € 22,00

Agnello scottadito con battuto di lardo ed erbe € 16,00

Cacciagione in base alla disponibilità

CONTORNI

Finocchi, arance e noci € 6,00

Verza e patate € 6,00

Broccoletti ripassato o all'agro € 6,00

Cicoria ripassata o all'agro € 6,00

Patate al forno € 6,00

DOLCI

Bonnet a modo nostro € 6,00

Tarte Tatin € 6,00

Castagne e cioccolato € 6,00

Semifreddo all'amaretto con mousse di cachi € 6,00

Zuppa inglese € 6,00

Pasticceria secca € 4,00



Tradizionale 'spiedo' umbro il fine settimana su prenotazione

Giovedì e domenica sera pizza dal forno a legna



...mangiare è una necessità, mangiare
bene un dovere verso noi stessi,
mangiare bene in un luogo incantevole
è un piacere insostituibile.

Mattia Ponte



LAGABELLETTA
Dimora e ristoro dal '700