

Prima Di Iniziare

Tagliere Spitz “Speciale Norcia” <i>Salumi e formaggi di Norcia con gnocco fritto</i>	€ 15
Vitello Tonnato	€ 12
Prosciutto crudo dei monti Sibillini e melone	€ 12
Tartar di manzo e tuorlo fritto	€ 16
Gazpacho di pomodoro	€ 10
Carpaccio di tonno* pinne gialle	€ 14
<i>con stracciatella di burrata, pomodorini confit, mandorle e mollica alle acciughe</i>	

Primi Piatti

Risotto <i>allo spumante Gaudium, erbe aromatiche, scorza di limone e carpaccio di gamberone* (min. 2 persone)</i>	€ 15
Tagliolino alla chitarra <i>con cubetti di tonno* scottati, pesto alla rucola e mandorle</i>	€ 13
Spaghetti di grano duro <i>con pomodorino fresco rosso e giallo e fondente di burrata</i>	€ 12
Girasole* d’Anatra <i>al timo, mele e cardoncelli</i>	€ 13
Pennette GLUTEN FREE <i>con condimento a scelta</i>	€ 12

Secondi Piatti

Stinco alla Birra Poretti <i>con patate al forno e salsa senape antica</i>	€ 16
Tagliata di lombo Argentino (250 gr.) <i>con rucola, pomodorini e grana</i>	€ 20
Roast-beef tiepido <i>con verdure di stagione e patate</i>	€ 16
Caesar Salad di pollo	€ 13
Burger vegetariano <i>su carpaccio di pomodoro all’origano</i>	€ 12
Gamberoni* alla moda Catalana	€ 18

Contorni

Insalata dello Chef <i>con pere, pecorino di Norcia e glassa di balsamico</i>	€ 6
Patate al forno	€ 5
Chips* di patate	€ 5
Verdure grigliate	€ 5

Dopo Pasto e Dessert

La selezione del Desiderio <i>Formaggi dell’azienda agricola Pian Du Lares con composte e marmellate</i>	€ 13
Tortino fondente al cioccolato e fragole	€ 6
Mosaico di frutta fresca <i>con gelato artigianale</i>	€ 6
Pesca sciroppata in casa <i>al basilico e pepe rosa con gelato artigianale ed Amaretto Rossi d’Angera</i>	€ 6
Fragole marinate Rossi d’Angera <i>con cremoso alla panna</i>	€ 6
Banana Spitz	€ 6
Sorbetto Rossi d’Angera	€ 5

*Prodotti abbattuti a bassa temperatura all’origine

