

# Menu della settimana

## BRUSCHETTE RUSTICHE

cipolla caramellata e primosale, cavolo nero e scaglie di grana, lardo alle erbe

## CORATELLA IN UMIDO

accompagnata dalla nostra torta al testo

## DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI LOCALI

di diversa stagionatura con le composte della nostra dispensa

## IL TAGLIERE DI SALUMI

selezione della nostra produzione con torta al testo e giardiniera fatta in casa

## CAPPELLETTI IN BRODO

fatti a mano dalla nonna Giovanna secondo la ricetta tradizionale di famiglia

## TAGLIATELLE AL RAGU BIANCO

con farina di grani antichi "Senatore Cappelli" e ragu di carne del nostro allevamento

## GNOCCHI ALLA CREMA DI ZUCCA, GOCCE DI PECORINO E NOCI

la ricetta della bisnonna Maria senza patate

## PAPPARDELLE AL CINGHIALE

con farina di grani antichi "Senatore Cappelli" e ragu tagliato a coltello

## PARMIGIANA DI CARDI

ricetta contadina con cardi in pastella e sugo finto

## COTECHINO ARTIGIANALE & IMBRECCIATA

con crostini di pane e profumo di rosmarino

## BOCCONCINI DI VITELLO & CASTAGNE

brasati al vino del Trasimeno e serviti al cocchio

## LA NOSTRA BISTECCA

servita con patate duchessa

## TORTINO DI MELE

con salsa allo zafferano

## ZUPPA INGLESE

con il torcolo e la crema pasticceria come da tradizione

## TIRAMISU' ESPRESSO

con mascarpone umbro e scaglie di fondente

## PANE DEL PESCATORE & TOZZETTI

con Vinsanto DOC Cantina Berioli