

Per Iniziare

Prosciutto di Norcia tagliato al coltello e bruschetta al Tartufo Nero ⁽¹⁾	€ 22
Scrigno di Patate con Tuorlo morbido, fonduta di parmigiano e Tartufo Nero ⁽³⁻⁷⁾	€ 18
Fojata con cicoriette di campagna, pecorino e riduzione al Sagrantino ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁾	€ 15
Stracciata al Tartufo Nero ⁽³⁾	€ 14
Patanegra con Pantomato e la sua tapas ⁽¹⁻³⁻⁸⁾	€ 30
Tartare di manzo con foie gras, cavolo nero, nocciole di Montefalco e Tartufo Nero ⁽¹⁻⁸⁻¹⁰⁾	€ 26

Primi

Strangozzi tirati a mano al Tartufo Nero ⁽¹⁻³⁾	€ 20
Tagliatelle tirate a mano al ragù bianco a scelta di Ilaria e Tartufo Nero ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	€ 20
Plin ai tre arrosti, Tartufo Nero, spuma di latte di Capra e cacao di Porcino ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 25
Fusillone Massi Ciacio e Pepe, Patanegra e Tartufo Nero ⁽¹⁻⁷⁾	€ 26

Secondi

Trota in porchetta con aglio orsino e insalatina di verdure invernale ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	€ 24
Costine di agnello in crosta di erbe aromatiche e maionese alla senape e Cicoriette ⁽¹⁻³⁻¹⁰⁾	€ 26
Filetto di manzo al Tartufo Nero	€ 32
Tagliata di Iberico alla Griglia con giardiniera di verdure	€ 30

Menu' degustazione al Tartufo

6 portate a scelta dello Chef	€ 85*
-------------------------------	-------

* Le bevenade sono escluse.
Il menù è da intendersi per tutto il tavolo e non è divisibile tra i commensali.



Starters

Local Ham hand cut and bruschetta with Truffle ⁽¹⁾	€ 22
Potatoes pie with soft yolk, parmesan fondue and Truffle ⁽³⁻⁷⁾	€ 18
Cicory pie, pecorino cream and Sagrantino sauce ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁾	€ 15
Scrumble- eggs with Truffle ⁽³⁾	€ 14
Patanegra, toast bread with tomatoes and tapas ⁽¹⁻³⁾	€ 30
Beef Tartare Foie Gras Hazelnuts of Montefalco, Black kale and Truffle ⁽³⁻⁸⁻¹⁰⁾	€ 26

First Courses

Strangozzi hand- made with Truffle ⁽¹⁻³⁾	€ 20
Tagliatelle hand made with white ragu and Truffle ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	€ 20
Plin tortellini with three roasts, Truffle, Goat milk mousse and Porcini powder ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 25
Fusillone "Pietro Massi" Cacio and Pepe, Patanegra and Truffle ⁽¹⁻⁷⁾	€ 26

Main Courses

Trout "Porchetta Style" with wild garlic and winter vegetable salad ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	€ 24
Lamb ribs in aromatic herbs crust, mayo and cicory ⁽¹⁻³⁻¹⁰⁾	€ 26
Beef Fillet with Truffle	€ 32
Grilled Iberian pork steak with vegetable Giardiniera	€ 30

Truffle Tasting

6 courses selected by the Chef	€ 85*
--------------------------------	-------

* Drinks are not included.
The menu is for the entire table and cannot be shared.