



ANTIPASTI starters

in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 2,50

Carpaccio di Black Angus Affumicato con Burrata e Tartufo L € 14,00
carne affumicata in sapiente abbinamento di sapori
smoked meat in a clever combination of flavors

Selezione di Formaggi Nostrani e Mostarde L - SP - AS € 13,00
formaggi locali e nazionali aromatizzati con salse abbinare
local and national cheeses flavored with matching sauces

Tagliere di Affettati Nostrani AS € 13,00
il punto forte della nostra regione, la descrizione è superflua
the highlight of our region, no description needed

Antipastone "La Fattoria" L - GL - AS - U - FG € 16,00
affettati, formaggi, bruschette, fritti, sfiziosità dello chef e tutto ciò che si può desiderare
cold cuts, cheeses, bruschetta, fried foods, chef's delicacies and anything else you could desire.

Antipastino Misto L - GL - AS - U - FG € 10,00
antipasto classico all'italiana, versione slim dell'Antipastone
classic Italian-style appetizer, slim version of Antipastone

Affumicati di Mare L - P - SM - SP - AS - U € 15,00
carpacci di tonno, spada e salmone
carpaccio of tuna, swordfish and salmon

Bruschette al Tartufo GL € 14,00
due fette di pane nostrano abbrustolito e tartufo dei nostri cavaori
two slices of toasted local bread and truffles from our truffle hunters

Bruschette Miste AS - L - GL € 9,00
cinque bruschette assortite a seconda della stagione
five assorted bruschetta depending on the season

Polenta Contadina Tartufata L € 13,00
polenta con sugo tradizionale di spuntature di maiale e tartufo
polenta with traditional pork chop sauce and truffle

Stracciata al Tartufo U € 14,00
semplici uova strapazzate e tartufo fresco, niente di più
simple scrambled eggs and fresh truffle, nothing more (simple and delightful)

Salmone Affumicato e Melone P - AS € 10,00
abbinamento osè mare e orto
bold pairing of sea and garden



Lumache in Umido SE € 10,00
lumache cucinate seguendo la tipica ricetta dei contadini del luogo
snails cooked following the typical recipe of local farmers

Fritti Misti U - FG - L - GL - AS € 8,00
fritti misti
mixed fried




PRIMI main dishes

 in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 2,50


Bugie al Tartufo  *every time this dish is ordered we will donate 1€ to ogni volta che viene ordinato questo piatto doneremo 1€ alla*  L - U - GL € 15,00
crepes ripiene con ricetta segreta gelosamente custodita dal 1975, se chiedete di descriverle vi diremo solo bugie
crepes filled with a secret recipe jealously guarded since 1975

Tortellini Panna e Tartufo L - U - GL € 14,00
Tortellini ripieni di carne con panna e tartufo locale macinato
tortellini stuffed with meat, cream and ground local truffle

Tagliatelle ai Porcini  GL - U - AS € 14,00
la migliore espressione del fungo porcino
the best expression of the porcini mushroom

Strengozzi all'Amatriciana GL - L - AS € 10,00
pasta tipica spoletina in sugo all'Amatriciana
typical Spoleto pasta in Amatriciana sauce

Spaghetti alla Carbonara  **PROVALI CON IL TARTUFO! +5€** L - GL - AS - U € 10,00
immacabile piatto tipico della tradizione
unfailing traditional dish

Strengozzi al Tartufo  GL € 15,00
esaltazione di sua maestà il tartufo
exaltation of his majesty the truffle


Strengozzi alla Spoletina  GL € 9,50
sugo piccante tipico spoletino, semplici ma efficaci
spicy sauce typical of Spoleto, simple but effective

Gnocchetti al Sagrantino U - GL - L € 11,00
gnocchi di patate aromatizzati al noto vino locale
potato dumplings flavored with the well-known local wine

Pappardelle al Cinghiale U - SE - L - GL € 11,00
pasta fatta in casa con sugo di cinghiale
homemade pasta with wild boar sauce

Gnocchi al Sugo di Castrato U - SE - L € 13,00
gnocchi di patate con sugo di castrato, dal sapore forte e deciso
potato gnocchi with mutton gravy, with a strong and decisive flavor

Strengozzi con pesto di Pistacchio, Gamberi e Pachino FG - GL - P - C - AS € 15,00
tipica pasta spoletina in combinazione mare e terra
typical egg pasta in an excellent combination of sea and land

Pennette o Gnocchetti al Pomodoro (bambini)  GL € 5,00
pasta al pomodoro
pasta with tomato sauce (children)



BRACERIA grilled meat

cotta rigorosamente sulla brace a vista e servita su bracieri roventi!
cooked strictly on the open grill and served on hot braziers!

Bistecche dalla nostra cella di frollatura

chiedere al personale i tempi di stagionatura - il peso effettivo verrà comunicato al momento del taglio
ask the staff for curing times - the actual weight will be communicated at the time of cutting

fai un salto alla cella di frollatura e lascia che il nostro personale ti guidi nella selezione ideale.
drop by the maturation cell and let our staff guide you through the ideal selection.

Vitello / Vitellone (provenienza carne in base alla disponibilità del giorno) € 4,60 / Hg
carne bovina dal sapore intenso, magra e dal colore rosso vivo
beef with an intense flavour, lean and bright red colour

Scottona (provenienza carne in base alla disponibilità del giorno) € 5,00 / Hg
carne tendenzialmente tenera e saporita con infiltrazioni di grasso (marezzatura)
generally tender and tasty meat with infiltrations of fat (marbling)

Tagliate e Filetti

Tagliata di Filetto / *Fillet Slices* € 15,00

Filetto / *Fillets* € 15,00

Condimenti da aggiungere / *Condiments*

Olio EVO e Rosmarino / *Olive Oil and Rosemary*

Pecorino e Pancetta / *Pecorino and Pancetta* L € 2,50

Cipolla Caramellata, Speck, Habanero / *Caramelized Onion, Bacon, Habanero* € 2,50

Rucola, Grana e Pomodorini / *Rocket, Grana and Cherry Tomatoes* L € 1,50

Noci e Pere / *Walnuts and Pears* FG € 1,50

Tartufo o Porcini / *Truffle or Porcini Mushrooms* € 5,00

Stracciatella e Alici / *Stracciatella and anchovies* P - L € 2,50



SECONDI second dishes

Tagliata di Picanha 🍖 € 18,00

carne brasiliana corrispondente alla punta di sottofesa, col tipico cordone di grasso esterno
meat of Brazilian origin, corresponding to the tip of the rump with the typical cord of external fat

Bisonte Americano (300g) 🍖 € 10,00 / Hg

carne di colore scuro, molto magra e dal sapore ricco, deciso e leggermente dolce
dark-colored, very lean meat with a rich, distinct and slightly sweet flavor

Bistecchina 🍖 € 12,50

la classica bistecchina (non frollata) da 250g / 300g
the classic (not cured) 250g / 300g steak

T-Bone di Black Angus 🍖 € 18,00

la bistecca con l'osso a forma di "T"
the T-shaped bone-in steak

Tartare dello Chef U - L - GL - SP € 16,00

carne di manzo battuta al coltello e sapientemente condita dallo chef
knife-beaten beef expertly seasoned by the chef

Faraona al Cognac 🍖 SE € 13,00

ricetta tradizionale di nonna Nella: la nostra prima generazione
grandma Nella's traditional recipe: our first generation

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo 🍖 P - SM - SE € 14,00

tonno scottato alla griglia e servito
tuna seared on the grill and served

Agnello Scottadito 🍖 € 15,00

fiore all'occhietto della cucina tipica, rigorosamente cotto sulla graticola
flagship of the typical cuisine, strictly cooked on the grill

Arrosto Misto 🍖 € 16,00

mix di carni tipiche di Maiale e Agnello, con sua maestà la salsiccia umbra
mix of typical pork and lamb, with his majesty the Umbrian sausage.

Cinghiale alla Maremmana 🍖 AS - L - SE € 11,00

antica ricetta regalataci negli anni '80 da un anziano cacciatore di Castelluccio di Norcia, ancora oggi riproposta
ancient recipe given to us in the 80's by an elderly hunter from Castelluccio di Norcia, still repropesed today

Spiedini di Vitello al Lardo di Colonnata 🍖 € 14,00

spiedini con alloro, vitello e lardo, serviti su appositi supporti
skewers with bay leaf, veal and lardo, served on special p stands

Agnello a Spezzatino Tartufato 🍖 € 14,00



connubio perfetto di sapori montanari, se vi piace scoticare
perfect marriage of mountain flavors, all to be enjoyed



Cotoletta alla Milanese (bambini) GL - U - FG € 7,00


cotoletta alla Milanese
Milanese cutlet (children)






CONTORNI side dishes


Verdura Cotta di Stagione   € 4,00
verdura ripassata in padella
sautéed vegetables


Tris di Verdure Grigliate   € 6,00
zucchine, melanzane e peperoni
trio of grilled zucchini, eggplant and peppers

Radicchio alla Brace   AS € 5,00
radicchio cotto impreziosito da aceto balsamico
cooked radicchio enhanced with balsamic vinegar

Patate al Forno   € 4,50
classico contorno per le nostre carni
baked potatoes, classic side dish for our meats

Patate Fritte   FG € 4,50
non le classiche stick, con la buccia
french fries: not the classic sticks, with the skin on

Patate sotto la Cenere   € 5,00
patata intera cotta sotto i carboni della brace
whole potato cooked under the coals of the embers

Insalata Mista   € 4,00
lattuga, radicchio, rucola e pomodori
mixed salad: lettuce, radicchio, arugula and tomatoes



PIZZE SPECIALI special ones

 supplemento **Gluten Free** € 2,50

Fattoria L - GL - AS € 11,00
pomodoro, mozzarella, tartufo, porcini, salsiccia / *tomato, mozzarella, truffle, porcini mushrooms, sausage*


Vesuvio L - GL - AS € 10,00
pomodoro, mozzarella, 'nduja, burrata intera, pomodorini
tomato, mozzarella, nduja, burrata, cherry tomatoes


Pistacchiosa L - GL - AS - FG € 10,00
mozzarella, crema di pistacchio, pomodorini, mortadella a tocchetti
mozzarella, pistachio cream, cherry tomatoes, julienne mortadella

Trevigiana L - GL - AS € 9,00
mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, glassa di aceto balsamico
mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, balsamic vinegar glaze


Sottobosco L - GL - AS € 9,00
pomodoro, mozzarella, pancetta, radicchio, funghi misti
tomato, mozzarella, bacon, radicchio, mixed mushrooms

Sfiziosa L - GL - AS € 10,00
mozzarella, salsiccia, taleggio, olive nere, tartufo, pecorino
mozzarella, sausage, taleggio cheese, black olives, truffle, pecorino cheese

Margheritissima  L - GL € 9,50
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, grana, basilico
tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, grana, basil

Genova  L - GL - AS - FG € 9,50
pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, pomodorini, mozzarella di bufala
tomato, mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, buffalo

Succulenta L - GL € 9,00
mozzarella, gorgonzola, guanciale a crudo, grana / *mozzarella, gorgonzola, raw guanciale, grana cheese*

Limone  L - GL € 8,50
mozzarella di bufala, rucola, grana, scaglie di limone
buffalo mozzarella, arugula, grana cheese, lemon flakes


Taggiasca L - GL - AS - P € 9,00
pomodoro, mozzarella, provola, olive taggiasche, alici
tomato, mozzarella, provolone, taggiasca olives, anchovies


Panarea L - GL - AS € 10,00
pomodoro, salamino, cipolla, olive verdi / *tomato, pepperoni, onion, green olives*

Shiva L - GL - AS € 9,50
mozzarella, porcini, scamorza, guanciale stagionato, curcuma
mozzarella, porcini mushrooms, scamorza cheese, bacon, turmeric




PIZZE BIANCHE without the tomato sauce base

 supplemento **Gluten Free** € 2,50

Focaccia  GL € 4,50
olio, sale
focaccia

Focaccia al Crudo AS - GL € 6,50
olio, sale, prosciutto crudo
focaccia with crudo

Olimpia L - GL - AS € 8,00
mozzarella, zucchine julienne, salsiccia, pomodorini
mozzarella, julienne zucchini, sausage, cherry tomatoes

Cacio e Pepe  L - GL - LU € 8,00
mozzarella, pecorino, fave, pepe nero, guanciale
mozzarella, pecorino cheese, fava beans, black pepper, bacon

Fiori e Alici L - GL - P € 7,50
mozzarella, fiori di zucca, alici
mozzarella, zucchini flowers, anchovies

Campagnola L - GL € 8,50
mozzarella, cime di rapa, lardo di colonnata, bufala, pecorino
mozzarella, turnip tops, lardo di colonnata, buffalo mozzarella, pecorino

Guanciale e Zucca L - GL € 9,00
mozzarella, crema di zucca, pancetta, scamorza, rosmarino
mozzarella, cream of pumpkin, bacon, scamorza, rosemary

Italia  L - GL € 7,50
mozzarella, rucola, grana, pomodorini
mozzarella, arugula, grana cheese and cherry tomatoes



PIZZE ROSSE with a tomato sauce base

supplemento **Gluten Free** € 2,50

Margherita L - GL € 6,00
pomodoro, mozzarella / *tomato and mozzarella*

Bufala L - GL € 8,00
pomodoro, mozzarella di Bufala / *tomato, buffalo mozzarella*

4 Formaggi L - GL € 8,00
pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola, scamorza / *tomato, mozzarella, taleggio, gorgonzola, scamorza*

Diavola L - GL - AS € 7,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante / *tomato, mozzarella, pepperoni*

Napoli L - GL - P € 7,00
pomodoro, mozzarella, alici / *tomato, mozzarella, anchovies*

Wurstel L - GL - AS € 7,00
pomodoro, mozzarella, wurstel / *tomato, mozzarella, frankfurter*

Topolino L - GL - FG € 8,00
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte / *tomato, mozzarella, frankfurter, french fries*

Salsiccia L - GL - AS € 7,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia / *tomato, mozzarella, sausage*

4 Stagioni L - GL - AS € 8,00
pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, olive nere, funghi disposti separatamente
tomato, mozzarella, artichokes, ham, black olives, mushrooms arranged separately

Capricciosa L - GL - AS € 8,00
pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, olive nere, funghi
tomato, mozzarella, artichokes, ham, black olives, mushrooms

Tonno e Cipolla L - GL - P € 7,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / *tomato, mozzarella, tuna, onion*

Marinara GL € 5,00
doppio pomodoro, aglio, origano / *double tomato, garlic, oregano*

Affumicata L - GL € 8,50
pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, rucola
tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese, speck, arugula

Buongustaia L - GL - AS - U € 9,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana / *tomato, mozzarella, bresaola, arugula, grana cheese*

Parma L - GL - AS € 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di Bufala
tomato, mozzarella, parma ham, buffalo

Francescana L - GL - AS € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana, stracchino
tomato, mozzarella, raw ham, arugula, stracchino cheese




Amatriciana L - GL - AS € 9,00
pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino, pepe nero
tomato, mozzarella, cheek lard, pecorino cheese, black pepper

Vegetariana L - GL € 7,50
pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine / *tomato, mozzarella, peppers, eggplant, zucchini*

Calzone L - GL - AS € 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto / *tomato, mozzarella, ham*



DOLCI desserts

Millefoglie alla Crema Chantilly e Frutti di Bosco 	L - GL - U	€ 7,00
fatto in casa, friabile e gustoso <i>homemade, crumbly and tasty</i>		
Zuppa Inglese 	L - GL - AS - U	€ 5,00
zuppa inglese fatta in casa cavallo di battaglia di Lucilla, provare per credere <i>Lucilla's workhorse, try it to believe</i>		
Tiramisù 	L - GL - U	€ 6,00
classico tiramisù fatto in casa <i>classic homemade tiramisù</i>		
Cheesecake alle Fragoline 	L - GL - AS - U	€ 5,00
fatta in casa con confettura di fragoline di bosco <i>homemade cheesecake with wild strawberry jam</i>		
Crema Catalana  	L - U	€ 5,00
classica, servita ardente <i>classic catalan cream served fiery</i>		
Crescionda Spoletina 	L - GL - U	€ 5,00
tipico dolce spoletino con amaretti e cioccolato, dal dialetto "crescia onda" (torta unta) <i>typical Spoleto dessert with "amaretti" and chocolate, created following the historic recipe</i>		
Delizia di Mandorle e Pistacchio 	L - GL - FG	€ 6,00
semifreddo al pistacchio servito con topping <i>pistachio semifreddo served with topping</i>		
Fruttini Gelato  	L - FG	€ 8,00
frutta svuotata e riempita di gelato al corrispondente gusto <i>fruit emptied and filled with ice cream of the corresponding flavor</i>		
Pizza Nutella e Cocco 	L - GL - FG	€ 12,00
focaccia, nutella, cocco / <i>focaccia, nutella, coconut</i>		
Pannacotta  	L	€ 5,00
Tartufo Nero o Bianco / Black or White Truffle 	L - GL - AS - U - FG - A	€ 5,00
Tartufo Nero o Bianco Affogato / Black or White Poached Truffle 	L - GL - AS - U - FG - A	€ 6,00
Ananas (in stagione) / Pineapple (seasonal)  		€ 5,00
Fragole (in stagione) / Strawberries (seasonal)  		€ 5,00



BEVANDE beverages

Acqua € 2,00
water

Coca Cola € 3,50
30 cl - alla spina / *on tap*
1 L - caraffa / *jug* € 10,00

½ Litro Vino della Casa € 5,00
half liter house wine

1 Litro Vino della Casa € 8,50
1 liter house wine

Rosso di Montefalco al calice € 5,00
glass of Rosso di Montefalco

Sagrantino al calice € 7,00
glass of Sagrantino

Grechetto dell'Umbria al calice € 4,50
glass of Grechetto dell'Umbria

Bayreuther Hell
20 cl - alla spina / *on tap* GL € 3,00
40 cl - alla spina / *on tap* GL € 5,00
1 L - caraffa / *jug* GL € 13,50

Martin's Double IPA
25 cl - alla spina / *on tap* GL € 4,50
50 cl - alla spina / *on tap* GL € 6,50
1 L - caraffa / *jug* GL € 16,00

Gordon Finest Red
25 cl - alla spina / *on tap* GL € 4,00
50 cl - alla spina / *on tap* GL € 6,00
1 L - caraffa / *jug* GL € 15,00

Weinstephaner
30 cl - alla spina / *on tap* GL € 4,00
50 cl - alla spina / *on tap* GL € 6,00
1 L - caraffa / *jug* GL € 15,00

Caffè / Coffee € 1,50

Amari / Bitters € 3,50

Coperto / Cover Charge € 2,00



ALLERGENI allergens

GL **GLUTINE**
gluten

U **UOVA E DERIVATI**
eggs and products thereof

L **LATTE E DERIVATI**
milk and products thereof

FG **FRUTTA A GUSCIO**
nuts

P **PESCE**
fish and products thereof

AS **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
sulphur dioxide and sulphites

SM **SESAMO**
sesame seeds and products thereof

SE **SEDANO**
celery and products thereof

SO **SOIA**
soybeans and products thereof

SP **SENAPE**
mustard and products thereof

M **MOLLUSCHI**
molluscs and products thereof

C **CROSTACEI**
crustaceans and products thereof

A **ARACHIDI E DERIVATI**
peanuts and products thereof

LU **LUPINI**
lupin and products thereof
