





## ANTIPASTI starters


 in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 3,00

**Antipastone "La Fattoria"** L - GL - AS - U - FG € 16,50


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.*

**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)*

**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*

**Bruschette al Tartufo**  GL € 14,00

due fette di pane nostrano abbrustolito e tartufo dei nostri cavatori  
*two slices of toasted local bread and truffles from our truffle hunters*

**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*

**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*

**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*

**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*

**Salmone Affumicato e Melone**  P - AS € 10,00

abbinamento osè mare e orto  
*bold pairing of sea and garden*




**Fritti Misti** U - FG - L - GL - AS € 8,00

fritti misti  
*mixed fried*





## PRIMI main dishes

 in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 3,00

**Bugie al Tartufo**    L - U - GL € 15,00  
every time this dish is ordered we will donate 1€ to ogni volta che viene ordinato questo piatto doneremo 1€ alla 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*

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


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

**Tagliatelline con Ragù d'Agnello e Arancia** GL - U - AS - SE - L € 10,00  
mix rustico e pieno di gusto  
*flavorful and rustic mix*

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

**Spaghetti alla Carbonara** L - GL - AS - U € 11,00  
immacabile piatto tipico della tradizione  
*unfailing traditional dish*




**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 € 12,00  
gnocchi di patate aromatizzati al noto vino locale  
*potato dumplings flavored with the well-known local wine*

**Pappardelle al Cinghiale** U - SE - L - GL € 13,00  
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 / *Caramelized Onion, Bacon* 🍴 € 2,50

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

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

Tartufo / *Truffle* 🍴 € 5,00

Porcini / *Porcini Mushrooms* 🍴 AS € 5,00

Taleggio / *Taleggio cheese* 🍴 L € 2,50

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** 🍖 € 19,00

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'occhiello 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*



**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** € 3,00

**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*

**Direttore 2.0** L - GL - AS - FG € 9,50  
pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, pesto di basilico  
*tba*


**Pistacchiosa a Crudo** L - GL - AS - FG € 10,00  
mozzarella, mortadella a fette, crema di pistacchio, burrata  
*mozzarella, mortadella slice, pistachio cream, burrata*

**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** € 3,00

**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** € 3,00

**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 € 8,00  
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

<b>Millefoglie alla Crema Chantilly e Frutti di Bosco</b> 	L - GL - U	€ 7,00
fatto in casa, friabile e gustoso <i>homemade, crumbly and tasty</i>		
<b>Zuppa Inglese</b> 	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>		
<b>Tiramisù</b> 	L - GL - U	€ 6,00
classico tiramisù fatto in casa <i>classic homemade tiramisù</i>		
<b>Salame al Cioccolato</b> 	FG - L - GL - AS - U	€ 5,00
un dolce classico, speciale! <i>a classic dessert, the special one!</i>		
<b>Cheesecake alle Fragoline</b>	L - GL - AS - U	€ 5,00
fatta in casa con confettura di fragoline di bosco <i>homemade cheesecake with wild strawberry jam</i>		
<b>Crema Catalana</b>  	L - U	€ 5,00
classica, servita ardente <i>classic catalan cream served fiery</i>		
<b>Crescinda Spoletina</b> 	L - GL - U	€ 5,00
tipico dolce spoletino con amaretti e cioccolato, dal dialetto "crescia onda" (torta unta) <i>typical Spoletino dessert with "amaretti" and chocolate, created following the historic recipe</i>		
<b>Delizia di Mandorle e Pistacchio</b> 	L - GL - FG	€ 6,00
semifreddo al pistacchio servito con topping <i>pistachio semifreddo served with topping</i>		
<b>Fruttini Gelato</b>  	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>		
<b>Pizza Nutella e Cocco</b> 	L - GL - FG	€ 12,00
focaccia, nutella, cocco / <i>focaccia, nutella, coconut</i>		
<b>Pannacotta</b>  	L	€ 5,00
<b>Tartufo Nero o Bianco / Black or White Truffle</b> 	L - GL - AS - U - FG - A	€ 5,00
<b>Tartufo Nero o Bianco Affogato / Black or White Poached Truffle</b> 	L - GL - AS - U - FG - A	€ 6,00
<b>Ananas (in stagione) / Pineapple (seasonal)</b>  		€ 5,00
<b>Fragole (in stagione) / Strawberries (seasonal)</b>  		€ 5,00



## BEVANDE beverages

---

**Acqua** € 2,50  
*water*

---

**Coca Cola**  
30 cl - alla spina / *on tap* € 3,50  
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** € 2,50

---



## 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*

---