

# MENU

## *Pane é Coperto:*

GB: Bread and cover charge  
NL : Brood en couvert

## *Antipasti*

### *\* L'Abbufata -Misto della casa*

(Salumi-bruschette-frittatine-fritti-crostini- umbri-torta salata-ecc)  
GB : Mixed hors d'oeuvre  
NL : Gemengde hors d'oeuvre

### *\* Bruschettone (Bruschette miste al Tartufo, Pomodoro, Carciofi, Funghi, Zucchine)*

GB : Mixed covered toast  
NL : Gemengde belegde toast

### *\* Affettati misti (della casa)*

GB : Mixed sausages – ham etc.  
NL : Gemengd koud vlees

### *\* Fritti misti ( Polpette, Chocchette, Suppli, Verdure fritte)*

GB: Mixed fried hors d'oeuvre  
NL: Gemengde gefrituurde hors d'oeuvre

### *\* Della Suocera ( picante ) ( Formaggio, Coppa, Salsicce secche, Olive, Funghi, e Verdure sott'olio ) ( tutto casareccio )*

GB: Cheese, dried sausages, olives, mushrooms, vegetables in olive oil ( home made )  
NL: Kaas, gedroogde worst, olijven, paddestoelen en groentes in olijfolie ( uit eigen keuken ).



## *Primi piatti*

GB : Starters  
NL : Voorgerechten

### *\* Tagliatelle ( ragù, funghi, verdure di stagione )*

GB : Tagliatelle with ragout (or mushrooms or season vegetables)  
NL : Tagliatelle met ragout (of paddestoelen of seizoensgroente)

### *\* Tagliatelle al tartufo*

GB : Tagliatelle with truffle  
NL : Tagliatelle met truffel

### *\* Manfricoli (aglio olio peperoncino, funghi, verdure di stagione)*

GB : Manfricoli with oil garlic peppers or mushrooms or season vegetables  
NL : Manfricoli met olie knoflook pepers of paddestoelen of seizoensgroente )

### *\* Manfricoli al tartufo*

GB : Manfricoli with truffle  
NL : Manfricoli met truffel

### *\* Ravioli con ricotta e spinaci ( ragù, burro e salvia )*

GB : Ravioli with ricotta and spinach ( or ragout or butter and sage )  
NL : Ravioli met ricotta en spinazie ( of ragout of boter en salvia )

### *\* Gnocchi di patate (ragù, 4 formaggi)*

GB : Wide noodles with ragout ( or 4 cheeses )  
NL : Noedels met ragout (of 4 kazen)

### *\* Polenta con i funghi*

GB : Polenta with mushrooms  
NL : Polenta met paddestoelen



*\* Pappardelle alla lepre o cinghiale*

GB : Pappardelle with hare or wild boar sauce

NL : Pappardelle met haas of wild zwijn saus

*\* Penne all'arrabiata*

GB : Penne with spicy sauce

NL : Penne met pittig gekruide saus

*\* Spaghetti all'amatriciana, o alla carbonara*

GB : Spaghetti with amatriciana or carbonara sauce

NL : Spaghetti met amatriciana of carbonara saus

## *Secondi Piatti*

GB : Main courses

NL : Hoofdgerechten

*\* Faraone alla Leccarda*

GB : Guinea-fowl with olive and balsamico sauce

NL : Parelhoen met olijven en balsamico saus

*\* Palombaccio alla Leccarda ( per porzione)*

GB : Wild pigeon with olive and balsamico sauce ( per portion)

NL : Wilde duif met olijven en balsamico saus ( per portie)

*\* Spezzatino di cinghiale*

GB : Small pieces of wild boar

NL : Stukjes wild zwijn

*\* Pollo alla diavola (o allo spiedo)*

GB : Chicken with "devils " sauce ( or on spit or in the hunters way)

NL : Kip met "duivelse "saus ( of aan het spit of op de jagers manier)

*\* Coniglio al forno (o alla cacciatora)*

GB : Roasted rabbit (or alla cacciatora)

NL : Gebraden konijn (of alla cacciatora)

*\* Piccione allo spiedo (intero)*

GB : Whole pigeon on spit

NL : Hele duif aan het spit

*\* Piccione ripieno ( per porzione )*

GB : Stuffed pigeon ( per portion)

NL : Gevulde duif ( per portie)

*\* Agnello scottadino ( o alla cacciatora o al forno )*

GB : Scalded lamb or alla cacciatora or roasted

NL : Lamsvlees of alla cacciatora of gebraden

*\* Agnello fritto (Cotelette)*

GB : Lambcutlet

NL : Lamscotelet

*\* Salsicce, fegatelli, costine di maiale*

GB : Pork sausages or liver or chop

NL : Varkens worstjes of lever of carbonade

*\* Lombata di maiale*

GB : Pork saddle

NL : Varkenslende

*\* Lombata di vitellone (grandezza media)*

GB : Calfs saddle ( medium size)

NL : Kalfslende ( midden groot)

*\* Punta di petto di vitellone*

GB : Calfs – spare ribs

NL : Kalfs – spare ribs



*\* Scaloppine ai funghi (o al limone o al vino)*

GB: Small pieces of meat with mushrooms (or with lemon or in wine)

NL: Dunne stukjes vlees met paddestoelen (of met citroen of in wijn)

*\* Coratella d'agnello*

GB: Lambsliver

NL: Lamslever

*\* Anatra ripiena*

GB: Stuffed duck

NL: Gevulde eend

*\* Tordi allo spiedo (l'uno)*

GB: Thrush on spit (per piece)

NL: Lijster aan het spit (per stuk)

*\* Allodole allo spiedo*

GB: Lark on spit (per piece)

NL: Leeuwerik aan het spit (per stuk)



*Contorni*

GB: Additional dishes

NL: Bijgerechten

*\* Patatine fritte*

GB: French fried

NL: Patates frites

*\* Patate saltate con aglio e rosmarino*

GB: Salted potatoes with garlic and rosemary

NL: Gezouten aardappelen met knoflook en rosmarijn

*\* Verdure cotte al limone o ripassate*

(spinace, broccoletti, verze e patate)

GB: Boiled vegetables with lemon (spinach, broccoli etc.)

NL: Gekookte groente met citroen (spinazie, broccoli enz.)

*\* Verdure grigliate o gratinate*

GB: Grilled or gratinated vegetables

NL: Gegrilde of gegratineerde groente

*\* Insalata mista dell'orto*

GB: Mixed salads from our garden

NL: Gemengde salade uit eigen tuin

*\* Insalata mista di campo (selvatica)*

GB: Mixed salads from the wood

NL: Gemengde salade uit het bos

*\* Raponzoli*

GB: Wild salad

NL: Wilde salade



*Dolci*

GB: Desserts

NL: Nagerechten

*\* Della casa: \* Tiramisú, zuppa inglese, pannacotta al cioccolato, al caramello, ai frutti di bosco, Crema catalana, Crostata con marmellata*

GB: Home made: Tiramisú, Zuppa Inglese, Panna cotta with chocolate, caramel or fruits from the wood, Crema catalana, fruit pastry

NL: Eigengemaakt: Tiramisú, Zuppa Inglese, Panna cotta met chocola, caramel of bosvruchten, crema catalana, vruchtentaart

*\* Tozzetti con Vinsanto*

GB: Almondcookies with sweet wine

NL: Amandelkoekjes met zoete wijn

- \* *Semifreddo*      \* *Tartufo bianco e nero*  
                          \* *Sorbetto al limone*  
                          \* *Coppa al caffè, al cioccolato,*  
                          *all'amarena*

GB: Half frozen

\* Tartufi white and black

\* Lemon Sorbet

\* Coffee or chocolate or cherry icecream

NL: Half bevroren

\* Tartufi wit en zwart

\* Citroensorbet

\* Koffie-, chocolade- of kersenijs

- \* *Vasto assortimento di gelati delle migliori marche*

GB: Wide range of icecream

NL : Diverse soorten ijs

## Bevande

GB: Drinks

NL: Dranken

- \* *Vino sfuso della casa al lt.*

GB: Open house wine per liter

NL: Open huiswijn per liter

- \* *Vino in bottiglia da carte dei vini*

GB: Bottled wines – see winelist

NL: Wijn op fles – zie de wijnkaart

- \* *Acqua minerale lt.1 ( Tullia, San Faustino, Sassovivo etc.)*

GB: Mineral water per liter

NL: Mineraal water per liter

- \* *Acqua minerale lt.0,5 ( Tullia, San Faustino, Sassovivo etc.)*

GB: Mineral water per half a liter

NL: Mineraal water per halve liter



*Grande parte dei prodotti offerti sono di produzione propria, olio, vino, ortaggi, animali da cortile, ovini, suini, bovini. Anche i primi piatti sono fatti in casa, quindi il menù può variare della stagione e quindi delle disponibilità.*

GB: A large part of the offered products are home made as olive oil, wine, vegetables and fruits, poultry, lamb swinepig or beef. The starters are also home made. The menu can vary according to the season.

NL: Veel van het gebodene komt uit eigen bedrijf zoals olijfolie, wijn, groente en fruit, pluimvee, lam, varkensvlees of rundvlees. De voorgerechten zijn uit eigen keuken, derhalve kan het menu met de seizoenen variëren.

*Alcuni dei prodotti elencati, in questo menù potrebbero essere surgelati. Il surgelamento avviene tramite un abbattitore rapido di temperatura che porta l'alimento ad una temperatura di -20° C. in un brevissimo lasso di tempo. Potete chiedere al cameriere se ciò che avete scelto è fresco o surgelato, comunque assolutamente genuino.*

GB: Some products of this menu may be deep frozen. The food is brought as quickly as possible on a temperature of -20°C. Ask the waiter if the food of your choice is fresh or deep frozen, so absolutely fresh.

NL: Sommige producten van het menu kunnen diep gevoren zijn. Het voedsel wordt zo snel mogelijk op een temperatuur van -20°C. gebracht. Vraag aan de bediening of het voedsel van Uw keuze vers of diep gevoren is, dus absoluut vers.

*Il cameriere potrà rispondere ad ogni vostra domanda e richiesta e se ne avete di particolari potete proporcele. Potrete anche trovare dei piatti che non sono qui elencati, dipende dalla fantasia della cuoca !!*

GB: If you have special wishes ask the waiter. The result is according to the fantasy of the chief !!

NL: Als U bijzondere wensen heeft, vraag het aan de bediening. Het resultaat is afhankelijk van de fantasie van de kok !!