

DISTILLATI



Gli Antipasti

Il polipo croccante alla griglia con crema di patate e pomodoro ciliegino sott’olio (14.7)*	€ 15
Il cestino di parmigiana di melanzane con pesto di basilico e mandorle (3.1.7.8)	€ 14
La tartare di vitello con tuorlo croccante, crema alla senape,.....	€ 14
caprino all’olio e pepe e vela di pane (3.7.10.1)	
L’uovo pochè con spuma di patate e tartufo (3.7)	€ 15
La tarte tatine di cipolla rossa di Cannara su fonduta al pecorino e tartufo (1.7)	€ 14
Il tagliere di cinta senese, Az. Agraria Carini con torta al testo (1)	€ 22
Il supplì cacio e pepe (1.3.7)	€ 2 cad
La selezione di formaggi umbri freschi e stagionati (7)	€ 15
Il prosciutto al coltello	€ 15

I Fatti in casa dalle Fate

La finta carbonara (i mezzi strangozzi con salsa di pecorino allo zafferano,.....	€ 16
zucchine e guanciale croccante) (1.7)	
Gli gnocchi fatti a mano con bisque di crostacei e tartare di scampi (1.2.9)*	€ 16
Stamattina ho trovato al mercato (1.3.7)	€ 17
Le “BOMBONS” delle Fate (1.3.7)	€ 16
Le tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di chianina al profumo di timo (3.1.9.12)	€ 15
Gli stringozzi al tartufo (1.7)	€ 18
Il mantecato di riso Carnaroli al sagrantino di Montefalco (12.7)	€ 18

I Secondi

Il filetto di spigola con verdure croccanti e morbido di patate al rosmarino (4.7)	€ 19
Il petto di faraona ripieno di patate in salmì con il suo fondo, maionese di capperi.....	€ 19
con finocchi freschi saltati (3)	
Oggi il secondo lo decide Barbara.....	€ 18
La tagliata di vitello con radicchio grigliato, formaggio fuso, noci tostate e riduzione di balsamico (7.8) ..	€ 24
Lo scottadito di agnello con insalatina invernale (8)	€ 19
Il filetto di vitello con riduzione di sagrantino di Montefalco (12)	€ 25
Il filetto di maiale sous vide con salsa leggera alla senape e porro stufato (7.10)	€ 18

Per Accompagnare

La verdura saltata di stagione	€ 6
Le chips di patate (1.8)	€ 5
Le verdure grigliate	€ 6
Le patate arrosto croccanti (1)	€ 6

Le Delizie

I biscotti delle Fate con vin santo (1.3.7.12)	€ 8
Il soufflè al cioccolato con crema inglese alla vaniglia burbon (3.7)	€ 7
Il dolce della dispensa (1.3.7)	€ 7
La cheesecake con caramello salato e arachidi tostate (1.7.8).....	€ 7
Il brownie al cioccolato bianco e lamponi, crema al caffè e gelato (1.3.7.8)	€ 8
Il dolce “Mancante” (crumble croccante, mousse al cioccolato fondente e panna)	€ 8
Il gelato del Park	€ 7

Per Concludere...

Grappe:	
Due Barili Poli.....	€ 5
Cleopatra Moscato Oro Poli.....	€ 5
La Premiere Acquavite di Pauillac	€ 14
Whisky:	
Lagavulin Single Malt Islay Torbato 8 years old	€ 8
Gordon&MacPhail Coal Ila	€ 7
Finllagan Old Reserve.....	€ 5
Akashi Blended Whisky	€ 5
Rum:	
Ron Zacapa 23 Años.....	€ 8
Ron Dos Maderas Pc 5+5 Años.....	€ 6
Tres Vieux Rhum Clement XO	€ 7
Rum Chairman’s Reserve The Forgothen Caska.....	€ 6
Cognac:	
Francois Peyrot VSOP	€ 6
Francois Peyrot XO.....	€ 7
Vini fortificati:	
Sagrantino Passito	€ 6
Muffato della Sala IGT	€ 6
Sauternes Preignac de Langon.....	€ 6
Sherry “Don Guido” Pedro Ximenex 20.....	€ 6
Porto Tawny 10 years Old.....	€ 6

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI:
1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2) Crostacei e prodotti a base di crostacei 3) Uova e prodotti a base di uova
4) Pesce e prodotti a base di pesce 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
6) Soia e prodotti a base di soia 7) Latte e prodotti a base di latte
8) Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9) Sedano e prodotti a base di sedano 10) Senape e prodotti a base di senape
11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13) Lupini e prodotti a base di lupini 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
L’asterisco segnala l'utilizzo di ingredienti surgelati all'origine o congelati in loco per garantire qualità e sicurezza.