



## *A la Carte Menu*

### *Appetiser*

VEGETABLE FLAN WITH SAFFRON SAUCE	€ 8,00
AUBERGINE (EGGPLANTS) CASSEROLE	€ 7,00
MIXED POGGIOLEONE APPETIZER	€ 9,00
GRILLED TOMINO CHEESE WITH RED CHICORY, HONEY AND NUTS	€ 9,00
CRUNCHY PANZANELLA WITH BUFALA MOZZARELLA CREAM	€ 8,00

### *First dish*

LOCANDA SPELT WITH RUCOLA PESTO AND DRY TOMATO	€ 8,00
HOME MADE TAGLIATELLE (LONG PASTA) WITH TUSCAN MEAT RAGOUT	€ 7,00
SALT - COD FISH STUFFED RAVIOLI WITH PEAS SAUCE AND RICOTTA CHEESE	€ 9,00
HOMEMADE PICI PASTA WITH DUCK MEAT RAGOUT	€ 8,00
RICE WITH ROASTED RED PEPPERS AND ANCHOVIES	€ 10,00

### *Main Course*

LAMB LOIN WITH MINT SAUCE	€ 12,00
VITELTONNÉ - VEAL SERVED COLD, THINLY SLICED, WITH TUNA SAUCE	€ 10,00
GUINEA FOWL IN SALMI SAUCE WITH TOASTED BREAD	€ 10,00
VEAL TRIPE STEWED FIORENTINA STYLE	€ 9,00
PORK MEAT WITH PEPPERS AND ERBORINATED SAUCE (COOKED AT LOW TEMPERATURE)	€ 11,00

### *Side dish*

BAKED POTATOES	€ 4,00
TRASIMENO LAKE CHICKPEAS WITH OUR EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	€ 5,00
SAUTEED CHICORY	€ 4,00
GREEN ASPARAGUS ROLLED WITH BACON	€ 5,00

### *Dessert*

CAPRESE PIE WITH BERRIES COULIS	€ 5,00
SWEET RICE WITH ASSORTED NUTS	€ 4,00
SLICED FRUIT WITH ICECREAM	€ 4,00
CRUNCHY ALMOND PARFAIT WITH CARAMEL TOPPING	€ 5,00

PLEASE INFORM STAFF OF ANY FOOD INTOLERANCE OR ALLERGY



## *Menù alla Carta*

### *Antipasti*

FLAN DI VERDURE DELLA LOCANDA CON SALSA DI ZAFFERANO	€ 8,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 7,00
ANTIPASTO MISTO POGGIOLEONE	€ 9,00
TOMINO GRIGLIATO CON MIELE E RIBES	€ 9,00
PANZANELLA CROCCANTE CON CREMA DI BURRATA	€ 8,00

### *Primi Piatti*

ZUPPA DI FARRO E LEGUMI DELLA LOCANDA	€ 8,00
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 7,00
RAVIOLI RIPIENI DI BACCALÀ CON SALSA DI PISELLI E RICOTTA AFFUMICATA	€ 9,00
PICI TIRATI A MANO CON RAGÙ DI ANATRA	€ 8,00
RISOTTO AI PEPERONI ROSSI ARROSTITI E COLATURA DI ALICI	€ 10,00

### *Secondi Piatti*

CARRÉ D'AGNELLO CON SALSA ALLA MENTA	€ 12,00
VITELTONNÉ - SCAMONE ARROSTO CON SALSA TONNATA	€ 10,00
FARAONA IN SALMÌ CON CROSTONE	€ 10,00
TRIPPA ALLA FIORENTINA MANTECATA AL GRANA	€ 9,00
CAPOCOLLO DI SUINO CON PEPERONI E SALSA ERBORINATA ( COTTO A BASSA TEMPERATURA)	€ 11,00

### *Contorni*

PATATE ARROSTO	€ 4,00
CECINA DEL TRASIMENO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA LA CONTEA DI LAVIANO	€ 5,00
CICORIA SALTATA	€ 4,00
ASPARAGI VERDI BARDATI CON PANCETTA	€ 5,00

### *Dessert*

TORTA CAPRESE CON SALSA DI FRUTTI DI BOSCO	€ 5,00
DELIZIA DI RISO CON FRUTTA SECCA	€ 4,00
TAGLIATA DI FRUTTA CON GELATO	€ 4,00
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CROCCANTI E CARAMELLO	€ 5,00

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI AL PERSONALE DI SALA