



### Per iniziare....

Antipasto del Priore

*(Bruschetta all'olio "Quinta Luna", bruschetta al sedano, salsiccia secca, frittata, rocciata di erba, parmigiana di melanzane)*

Tortino al Sedano

*(crema di pecorino e tartufo)*

Coratella de Agnello

Fagioli e cotiche

Panna cotta de lu Cantiniere

*(panna cotta al formaggio con pere al sagrantino)*

### Primi Piatti

La lasagna alla trevana

*(lasagna bianca con salsiccia e sedano)*

Polenta de lu Contadinu

Vellutata di Sedano e Tartufo nero estivo

Gnocchi de lu Campanaru

*(gnocchi al sugo di costine)*

Cappellacci de lu Popolano

*(ripieni di ricotta con crema di sedano e tartufo nero estivo)*

Strangozzi de lu Capitano

*(tartufo nero estivo)*



### MENÙ DEGUSTAZIONE

**Bruschetta al Sedano**

**Vellutata di Sedano nero e Tartufo**

**Sellero arrimpito**

**Crostata del Canapinaro**



Rosso de lu Piano

Bianco de lu Piano

Malafemmena - bianco Frizzante IGT 2021 Di Filippo

Sallustio Montefalco Rosso doc riserva 2020 Di Filippo

Montefalco Rosso doc 2019 Dionigi

Trebbiano Spoletino - Spoleto DOC Bio 2022 Antonelli

Montefalco grechetto Doc Bio 2022 Antonelli

Montefalco Rosso Doc Bio 2020 Antonelli

Montefalco sagrantino passito DOCG 2017 Antonelli



Birra poretta 4 Luppoli  
Birra al sedano Nero "Blèk"  
Azienda agricola Bartolomei

### Secondi Piatti della tradizione

Sellero Nero Arrimpito

Parmigiana al Sedano Nero

Lumache de lu Piano

Quaglia arrimpita

Trippa a modu nostru

Stinco de maiale birra e prugne

Le polpette de na vorda

Spezzatino di cinghiale

Costine al sugo

### Contorni

Sellero in cazzimperio

L'erba cotta de na vorda

Patate arrostu

### Dolci da Forno

Dolce del canapinaro

*(crostata di ricotta e sedano)*

Rocciata

Crescionda

Tozzetti e sagrantino

Torta de la Piora

*(cheesecake al sedano)*

**Aperti dal 02/10 al 22/10**

Aperti tutte le sere a Cena e la Domeniche a pranzo - per prenotazioni chiamare il 334 29.01.352