
Insalate e antipasti

La nostra Selezione di antipasti, insalate e sandwich, creati usando i prodotti del territorio Umbro, arricchiti dalle contaminazioni del mondo.

Our selection of antipasti, salads and sandwiches created using the products of our territory

L'UOVO 14 €

Uovo biologico soffice "Azienda Liberovo" | topinambur | Ciauscolo |
Castelmagno|cicoria ripassata

*Organic slow cooked egg | Topinambur | sauteed wild chicory | Ciauscolo |
Castelmagno cheese*

BATTUTA AL COLTELLO 14€

Tartare di manzo nostrano | nocciole | erbe di campo |
verdurine in agrodolce | maionese alla rapa rossa

*Local beef tartare | toasted hazelnuts | field herbs | pickled vegetables |
beetroot mayo*

DALL'APPENNINO ALLA VAL NERINA 18€

Degustazione delle eccellenze casearie e norcine targate
"Marcello Fedeli", accompagnate dai nostri cracker integrali ai semi e la
cotognata fatta in casa

*An accurate selection of the very best from our region, a selection of cheeses
and cold cuts served along with our in house made mix seeds cracker and the
unique quince jelly*

CAESAR SALAD PUNTARELLE E POLLO 12€

Lattuga | puntarelle | caesar dressing di nostra produzione | pane croccante
| Reggiano D.O.P | petto di pollo cbt

*Slow cooked chicken breast | house made caesar dressing | crunchy bread |
aged Parmesan cheese | lettuce and Chicory sprouts*

ORZO, QUINOA E FAGIOLI 12€

Avocado | verdure saltate | cipolla di Cannara in agrodolce | grani di senape

*Avocado purè | Pearl barley | quinoa | mixed umbrian Beans | sweet and sour
Cannara Onion | pickled mustard seeds*

SARATOGA CLUB HOUSE SANDWICH 12€

Pomodoro | lattuga | guanciale croccante | uovo | maionese | pollo biologico

Tomato |lettuce mayo | crunchy cured pork cheek |organic chicken

PANE "GUA BAO BUN" 13€

Panino soffice al vapore fatto in casa | Cavolo cappuccio rosso fermentato |
punta di petto cbt | maionese al coriandolo | cipolla croccante

*In house made milk Bao Bun | fermented red cabbage | slowed cooked beef
brisket | coriander mayo*

**Per favore comunicare al personale di sala di qualsiasi prodotto possiate essere allergici o intolleranti.
Non possiamo garantire la completa assenza di allergeni al interno della nostra cucina.**

***Please advise your server of any food allergies. We cannot guarantee that our dishes will be
completely allergen free.***

Paste & Secondi Piatti

Le paste, quelle secche e quelle ripiene fatte in casa,
i secondi di carne e pesce.

Choices of dry, home made pasta selection and our main courses

ROMEN 14 €

Spaghetto quadrato "Mancini" | burro salato Normandia |
Bottarga di Mugine | Katsuobushi

*Faella spaghetti pasta | salted butter | dried tuna bonito Flakes |
Mullet Roe Bottarga*

RAVIOLI DI PATATE COLFIORTIO E GUANCIALE 14 €

Crema di broccoli | spuma di pecorino "Montecristo" | cenere di cipolla
Cannara | panna acida

*Potato & pork cheek stuffed house made ravioli | aged pecorino cheese foam |
burnt Cannara onion powder | sour cream*

PANE, ROVEJA E AGNELLO 12 €

Gnocchetti di pane e Roveja | Sugo alla coratella di agnello |
fonduta al parmigiano | porro fritto

*House made bread and Roveja dumplings | lamb offal ragout |
aged parmesan cream | fried leeks*

IMBRECCIATA 2.0 14 €

Minestra di Ceci, Roveja, Cicerchia e Lenticchia di Castelluccio IGP | farro
spezzato | tartare di gambero rosso Siciliano | crostini e alga Nori

*Chick peas, Grass peas, Roveja and Lentils, spelt & mixed vegetables soup |
Mazara red prawn tartare | toasted bread croutones | Nori seaweed*

LA TROTA VIEN DALLA MONTAGNA 16 €

Avocado | patata dolce affumicata | formaggio di capra & chorizo | tapioca al
finocchio | asparago di mare

*Slow cooked organic Fario trout and Norwegian salmon | avocado | smoked
sweet potato | feta cheese and chorizo | fennel and tapioca
| sea asparagus*

**Per favore comunicare al personale di sala di qualsiasi prodotto possiate essere allergici o intolleranti.
Non possiamo garantire la completa assenza di allergeni al interno della nostra cucina.**

***Please advise your server of any food allergies. We cannot guarantee that our dishes will be
completely allergen free.***

PORCO NOSTRANO 16€

Pancia di maiale bbq e la sua cotenna soffiata | terrina di patate e tuberi |
purè di sedano rapa | grani di senape

Slowed cooked pork belly | rainbow potato and betroot terrine | celeriac
purè | pickled mustard seeds | fried pork rinds

FARAONA RIPIENA ALLA SECONDA 18€

Pan brioche fatto in casa | Patè ai fegatini di pollo | verdure in agrodolce |
crocchetta delle sue cosce confit | broccoli aglio e olio

*Slow cooked and stuffed Guinea Fowl | in house made smoked liver patè |
pickled mix vegetables | confit leg croquette | sauteed broccoli rabe*

RICORDO DI QUELLA DOMENICA A PRANZO 14€

Lasagnetta al Ragout al Biancostato di manzo | topinambur |
paprika dolce | aria alla besciamella

*House made beef short ribs ragout Lasagna | topinambur sauce |
sweet paprika | bechamel air*

**Il nostro pane a lievitazione naturale,
i nostri grissini al farro spezzato
e servizio € 2.00**

****Per favore comunicare al personale di sala di qualsiasi prodotto possiate essere allergici o intolleranti.
Non possiamo garantire la completa assenza di allergeni al interno della nostra cucina.****

****Please advise your server of any food allergies. We cannot guarantee that our dishes will be
completely allergen free.****

IL dolce giunge alla fine

PANE ALLA BANANE E NOCI PECAN 8 €

Meringhe croccanti | crema al mascarpone | marshmallow al lime |
aria al limone

*In house made soft banana and Pecan nuts bread | Mascarpone cream |
crunchy meringues | lime Marshmallow | lemon air*

PANPEPATO & CILIEGIOLO 8 €

Cheese cake dolce al pecorino | cioccolato bianco | crumble al Panpepato e
caramello salato | gelatina al Ciliegiolo

*Pecorino and white chocolate Cheesecake | salted caramel and five
spices crumble Ciliegiolo wine jelly*

GIANDUJA, ZUCCA E CAFFÈ 8 €

Cre moso al Nougatine | zucca | crumble al pepe bianco | panna cotta alla
vaniglia | spugna al caffè

*Milk chocolate Nougatine | sweet pumpkin foam | coffee sponge | hazelnut and
white peppercorn crumble | vanilla pannacotta*

I FORMAGGI, DALL'APPENNINO ALLE ALPI 10 €

La nostra offerta di formaggi Umbri e nazionali selezione "Fedeli & Guffanti"
| Gelatina di mele cotogne | craker ai semi misti fatti in casa

*Our selection of Umbrian and national cheeses accompanied with quince jelly
and house made mixed seeds cracker*

****Per favore comunicare al personale di sala di qualsiasi prodotto possiate essere allergici o intolleranti.
Non possiamo garantire la completa assenza di allergeni al interno della nostra cucina.****

****Please advise your server of any food allergies. We cannot guarantee that our dishes will be
completely allergen free.****