



A N T I P A S T I H O R S - D ' O E U V R E



Fiori di zucca gratinati, farciti di ricotta e verdure con pomodorini ed olive nere

Zucchini blossoms stuffed with ricotta cheese and vegetables
served with cherry tomatoes and black olives

€ 16,00

allergeni: latticini, frutta a guscio

allergens: dairy, nuts



**Battuta di manzo al coltello, tartufo nero “scorzone”,
insalatina di carciofi, capperi e acciughe**

Beef tartare, black truffle and artichokes salad with capers and anchovies

€ 18,00

allergeni: pesce

allergens: fish



Uovo morbido affumicato e asparagi verdi con filetto di maiale al pepe nero

Smoked poched egg and green asparagus with black pepper pork fillet

€ 16,00

allergeni: uovo

allergens: egg



Selezione di salumi di cinta senese “bio”

Our selection of organic “cinta senese” cured meats

€ 20,00

Polpo* rosolato con purea di ceci, capperi al burro e cialda al limone

Browned octopus with chickpea purée, buttered capers and lemon waffle

€ 18,00

allergeni: pesce, glutine, latticini

allergens: fish, gluten, dairy

Calamaro* farcito, concassè di pomodoro piccante con alga fritta e acqua di cozze al prezzemolo

Stuffed squid, hot tomato concassè with fried seaweed and mussels water with parsley

€ 18,00

allergeni: pesce, glutine, uovo

allergens: fish, gluten, egg



PRIMI PIATTI FIRST COURSES

✓ Strozzapreti al tartufo nero, crema di spinaci e burratina di bufala
Strozzapreti pasta with black truffle, spinach cream and buffalo burratina cheese
€ 16,00

allergeni: glutine, latticini, uovo

allergens: gluten, dairy, egg

Tagliatelle di grano "Storico Timilia" Bio con ragù di anatra e timo
Homemade organic tagliatelle pasta with thyme duck ragout
€ 16,00

allergeni: glutine, latticini, uovo

allergens: gluten, dairy, egg

⊗ Risotto "Acquerello" all'astice mantecato alle fave e aneto
Lobster risotto creamed with broad beans and dill
€ 28,00

allergeni: latticini, crostacei

allergens: dairy, shellfish

✓ Umbrichelli con salsa di pomodori arrostiti, mentuccia e Pecorino di Fossa DOP
Homemade umbrichelli pasta with roasted tomatoes sauce, pennyroyal and pecorino cheese
€ 14,00

allergeni: latticini, uovo, glutine

allergens: dairy, egg, gluten

Spaghetti allo scorfano con pomodori datterini e prezzemolo
Spaghetti pasta with scorpion fish, datterini tomatoes and parsley
€ 18,00

allergeni: pesce, glutine

allergens: fish, gluten

⊗ Crema di patate, asparagi e Patanegra con olio alle nocciole
Potatoes creamy with asparagus, Patanegra and hazelnuts olive oil
€ 14,00

allergeni: frutta a guscio

allergens: nuts



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

-  **Sella di cinghialeto marinato alle spezie,
schiacciata di patate al timo limonato e salsa all'anice stellato**
Wild boar saddle marinated with spices, lemon thyme mashed potatoes and star anise sauce
€ 18,00
-  **Petto e coscia di piccione con patata rosolata e salsa al caffè**
Pigeon breast and leg with browned potato and coffee sauce
€ 18,00
allergeni: latticini allergens: dairy
-  **Riccioli di sogliola agli asparagi con salsa di piselli e zafferano**
Curles of sole and asparagus with green beans sauce and saffron
€ 24,00
allergeni: pesce allergens: fish
-  **Mazzancolle* di Sicilia con guacamole d'avocado piccante e cialde di mais bianco**
King prawns from Sicily with avocado guacamole and white corn wafers
€ 26,00
allergeni: crostacei allergens: shellfish
-  **Carrè d'agnello al forno in crosta di carciofi e mentuccia con porri brasati**
Rack of lamb in artichokes and pennyroyal crust with braised leeks
€ 20,00
allergeni: latticini allergens: dairy
-  **Costata di manzo alla brace con patate arrosto e salsa habanero (min.1kg)**
Grilled sirloin steak with roasted potatoes and habanero chili sauce (1kg min)
€ 52,00



I V E G E T A R I A N I

V E G E T A R I A N S

- ✓ ⊗ Cremoso di caprino all'erba cipollina, passatina di piselli al rafano
e cialda di riso venere croccante

Creamy goat cheese with chives, green beans purée with horseradish and black rice crispy wafers

€ 14,00

allergeni: latticini

allergens: dairy

- ✓ Hummus di ceci con pane caldo, erbe aromatiche e pomodori secchi
Chickpeas hummus with hot bread, aromatic herbs and dried tomatoes

€ 12,00

allergeni: glutine, soia

allergens: gluten, soy

- ✓ Tempura di verdure di stagione

Vegetables in season tempura

€ 14,00

allergeni: glutine allergens: gluten

- ✓ Frisella dell'Altarocca con melanzane marinate all'aceto, pinoli e basilico

Frisella with marinated eggplants, pinenuts and basil

€ 12,00

allergeni: glutine, frutta a guscio

allergens: gluten, nuts



CONTORNI VEGETABLES

✓ ⊗ Patate arrosto al finocchietto
Roasted potatoes with wild fennel
€ 5,00

⊗ Carciofo alla romana
Artichokes Roman style
€ 6,00

allergeni: latticini, uovo, pesce allergens: dairy, egg, fish

✓ ⊗ Misticanza di campo
Mixed wild salad
€ 5,00

✓ ⊗ Cicoria o cime di rapa ripassate
Sautéed chicory or turnip tops
€ 5,00

FORMAGGI DAL CARRELLO CHEESES FROM THE TROLLEY

⊗ Piccola degustazione di formaggi locali
Selection of local cheeses
€ 10,00

allergeni: latticini, frutta a guscio, sesamo allergens: dairy, nuts, sesame

⊗ Grande degustazione di formaggi locali
Big Selection of local cheeses
€ 16,00

allergeni: latticini, frutta a guscio, sesamo allergens: dairy, nuts, sesame



DESSERT DESSERT

- ✓ Frolla con crema al limone caramellata e salsa alla liquirizia
Caramelise lemon shortcrust pastry with liquorice sauce
€ 7,00
allergeni: latticini, glutine, uovo allergens: dairy, glutine, egg
- ✓ La nostra mini sacher con granella di pistacchio
Mini sacher cake with pistachio grains
€ 7,00
allergeni: uovo, glutine, latticini, frutta a guscio allergens: egg, gluten, dairy, nuts
- ✓ Tronchetto di crêpes alle castagne, ricotta all'arancia,
zenzero e miele, mousse al fondente
Rolled chestnuts crepes filled with orange ricotta cheese, honey and ginger,
with dark chocolate mousse
€ 6,00
allergeni: latticini, uovo, glutine allergens: dairy, egg, gluten
- ⊗ Millefoglie alle nocciole con crema al cioccolato e meringhe al lampone
Hazelnuts puff pastry with chocolate cream and raspberry meringue
€ 6,00
allergeni: uovo, latticini, frutta a guscio allergens: egg, dairy, nuts
- ✓ ⊗ Semifreddo ai fichi d'India glassato al caramello mou e salsa al Vin Santo
Prickly pears parfait with mou caramel and Vin Santo
€ 6,00
allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg
- ✓ ⊗ Tagliata di frutta fresca
Fresh fruit in season
€ 7,00



M E N U D E G U S T A Z I O N E
T R A D I Z I O N E
T R A D I T I O N A L T A S T I N G M E N U

⊗ Patè di fegatini di pollo dell'Altarocca con mostarda di cipolle rosse e pan brioche

Home made chicken liver patè with red onion mustard and pan brioche

allergeni: latticini, uovo, glutine, senape allergens: dairy, egg, gluten, mustard

Tagliatelle di grano "Storico Timilia" Bio con ragù di anatra e timo

Homemade organic tagliatelle pasta with thyme duck ragout

allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg

Umbrichelli con salsa di pomodori arrostiti, mentuccia e Pecorino di Fossa DOP

Homemade umbrichelli pasta with roasted tomatoes sauce, pennyroyal and pecorino cheese

allergeni: latticini, uovo, glutine allergens: dairy, egg, gluten

⊗ Carrè d'agnello al forno in crosta di carciofi e mentuccia con porri brasati

Rack of lamb in artichokes and pennyroyal crust with braised leeks

allergeni: latticini allergens: dairy

✓ Crostatina di ricotta e visciole con salsa al rum

Ricotta cheese and sour cherry tarte with rum sauce

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

Per un miglior abbinamento vino-cibo, è possibile accompagnare il menu tradizione con una selezione di quattro vini della Cantina Altarocca.

€ 52,00 a persona, vini esclusi | € 60,00 a persona, vini inclusi

- minimo per due persone -

Get the best coupling wine & food experience!

Ask our sommelier for the Altarocca wine tasting: four wines combined with the traditional menu.

€ 52,00 per person, wines not included € 60,00 per person, wines included

- minimum two people -



M E N U D E G U S T A Z I O N E V E G E T A R I A N O V E G E T A R I A N T A S T I N G M E N U

✓ ⊗ Fiori di zucca gratinati farciti di ricotta e verdure con pomodorini ed olive nere

Zucchini blossoms stuffed with ricotta cheese and vegetable
served with cherry tomatoes and black olives

allergeni: latticini, frutta a guscio allergens: dairy, nuts

⊗ Crema di patate, asparagi con olio alle nocciole

Potatoes creamy with asparagus and hazelnuts olive oil

allergeni: frutta a guscio allergens: nuts

✓ Strozzapreti al tartufo nero, crema di spinaci e burratina di bufala

Strozzapreti pasta with black truffle, spinach cream and buffalo burratina cheese

allergeni: latticini, uovo allergens: dairy, egg

✓ ⊗ Burger di quinoa rossa bio e verdure, cavolo rosso marinato e salsa allo zafferano

Organic red quinoa and vegetables burger with marinated red cabbage and saffron sauce

allergeni: latticini allergens: dairy

✓ Crostatina di ricotta e visciole con salsa al rum

Ricotta cheese and sour cherry tartlet with rum sauce

allergeni: glutine, latticini, uovo allergens: gluten, dairy, egg

Per un miglior abbinamento vino-cibo, è possibile accompagnare il menu vegetariano
con una selezione di quattro vini della Cantina Altarocca.

€ 52,00 a persona, vini esclusi | € 60,00 a persona, vini inclusi

- minimo per due persone -

Get the best coupling wine & food experience!

Ask our sommelier for the Altarocca wine tasting:

four wines combined with the vegetarian menu.

€ 52,00 per person, wines not included € 60,00 per person, wines included

- minimum two people -



Piatto privo di glutine
Gluten free dish



Piatto vegetariano
Vegetarian dish

I diversi tipi di pane proposti possono contenere vari allergeni,
si prega di chiedere al personale di sala

Our bread may contain different allergens,
please ask to the staff

Coperto Cover charge € 3,00

* Prodotto surgelato all'origine, in mancanza di prodotto fresco

* Previously frozen product