



SPIRITS

Rum Santa Teresa Solera	€ 7.00
Cognac e Pere Williams - Peyrot	€ 8.00
Cognac Grande Fine Champagne - Peyrot	€ 8.00
Sambuca Dianisè Berta	€ 6.00
Scotch Whisky Single Malt	€ 7.00
Whisky giapponese Yamazakura	€ 7.00
Grappa Invecchiata	€ 5.00
Grappa Bianca	€ 5.00
Amaro Viparo, Amaro del Capo, Montenegro, Nocino,	€ 4.00
Amaro L'Orvietan - 25 erbe officinali	€ 5.00

GIN TONIC

Gin Romealla Artigianale di Orvieto	€ 9.00
London Dry Gin N.3	€ 8.00
Malfy Gin Lemon	€ 8.00
Malfy Gin Rosa	€ 8.00
Hendrick's Gin	€ 8.00
Muma Gin	€ 8.00
Gin Mare	€ 8.00

LONG DRINK

Aperol Spritz Campari Spritz	€ 6.00
--------------------------------	--------

VINI AL CALICE

Bollicine

Metodo Classico Barrage - Procanico - Cantina Neri	€ 7.00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	€ 7.00

Vini Bianchi

Il Bianco 2022 - Decugnano dei Barbi - Orv. Clas. Sup.	€ 6.00
Vigna Il Pino 2019 - Vermentino, Grechetto, Trebbiano - Lungarotti	€ 6.50
Sylvaner 2021 - Valle Isarco - Sudtirolo	€ 6.00
Perlato del Bosco 2023 - Vermentino - Tua Rita - Toscana	€ 5.50

Vini Rossi

Calanco 2017 - Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Le Velette	€ 6.00
Trentangeli 2020 - Aglianico bio - Bocca di Lupo	€ 6.00
Barbera Bansella Nizza Docg 2022 - Prunotto	€ 6.00
Noà 2017 Nero d'Avola, Merlot, Cabernet - Cusumano - Sicilia	€ 8.00

Vini Dolci

Vino Passito Orvieto	€ 5.00
Svinnere vino di visciola Orvieto	€ 5.00
Muffa Nobile 2018 - Calcaia	€ 9.00

Scarica la nostra
Carta dei Vini



I NOSTRI ANTIPASTI E APERITIVI

Diversamente suppli	€ 7.00
Selezione di Salumi Orvietani e bruschetta	€ 14.00
Mordazza di Mangalika "Solo Brado" e focaccia	€ 8.00
All'oscuro, piccola degustazione per iniziare	€ 14.00
Tapas in Umbria	€ 13.00
Prosciutto nostrano e focaccia	€ 8.00
Dulcis in cacio, selezione di formaggi	€ 14.00
Finocchi gratinati al Castelmagno Doc	€ 10.00

PRIMI PIATTI

Strozzapreti, broccoletti e guanciale	€ 13.00
Tagliolini, tartufo Bianchetto e spuma di parmigiano	€ 18.00
Zuppa di cannellini e cavolo nero	€ 10.00

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo e wok di verdure al sesamo	€ 18.00
Filetto di baccalà, velluto di zucca e zenzero	€ 16.00
Pulled pork, bao e cipolle al Jack Daniel's	€ 16.00
Polpo, batate, olive e capperi	€ 18.00

Assaggia! Menù Degustazione € 50.00

5 Assaggi di Cibo & Vino esperienza di gusto per l'intero tavolo

I NOSTRI DOLCI

Torta di mele e crema alla fava tonka	€ 7.00
Chantilly di ricotta "La Cerchiara" e crumble di caffè	€ 7.00
I nostri biscotti (tozzetti cioccolato, nocciole e ciambelline al vino)	€ 7.00
Fico secco al cioccolato e Cognac Grande Fine Champagne al bicchiere	€ 10.00
Arancia candita al cioccolato e Rum al bicchiere	€ 10.00
Crostata di visciole e Svinnere al bicchiere	€ 10.00
Calice di Calcaia Muffa Nobile e formaggi	€ 14.00

BIRRA ARTIGIANALE

Bionda Ale (33 cl.)	€ 5.00
Anima IPA (33 cl.)	€ 5.00
Marylin American Lager (33 cl.)	€ 5.00
Poderossa Red (33 cl.)	€ 5.00

SOFT DRINK

Acqua (naturale, frizzante)	€ 2.00
Soft Drink	€ 3.00
<i>(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, The Limone e Pesca, Acqua Tonica, Crodino, Cocktail Sanpellegrino, Succhi di frutta YOGA)</i>	
Cocktail analcolico all'arancia	€ 5.00
Cocktail analcolico bianco	€ 5.00

CAFFETTERIA

Caffè, decaffeinato, orzo tazza piccola, Ginseng	€ 1.50
Orzo, the', cappuccino	€ 2.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio o consultando apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.