CECI

La nostra tavola è un viaggionei sapori autenticidell'Umbria e del borgo di Saragano. Tutti i nostri prodotti sono a km0 e provengono da piccoli produttori locali.

Our table is a journey through the authentic flavors of Umbria and the village of Saragano. All our products are locally sourced and come from small local producers.

AUTUMN MENU

ANTIPASTI

Pizzottelle miste (mortadella e tartufo; salsiccia e verdura; salumi) 15
Deep fried filled pizza dough “pizzottelle” (mortadella and truffle; green and sausage; salumi)
(1)

Bruschetta con burrata, cavolo verza, maionese al rafano e pinoli 16
Bruschetta with burrata, cabbage, horseradish mayo and pine nuts
(1-3-7-8)

Tagliere di salumi umbri e focaccia calda 19
Mixed charcuterie board with selection of Umbrian salumi and homemade focaccia
(1)

Tartare di manzo con burrata e tartufo nero invernale 21
Beef tartare with burrata and winter black truffle
(6-7-10)

Crema di patate con uovo poché e tartufo nero 21
Creamed Potatoes, poached egg and winter black truffle
(3)

Lenticchie al coccio con pane tostato e olio nuovo 16
Slow cooked lentils with toasted bread and new extra virgin olive oil
(1)

Insalata di farro, ceci e castagne di Saragano 16
Saragano’s spelt salad with chickpeas and chestnuts
(1)

PRIMI PIATTI

La nostra pasta è fatta in casa ogni giorno/Our pasta is freshly made by us every day.

Tagliolini con ragù di coniglio aromatizzati al timo, limone e cardamomo 24
Tagliolini pasta with rabbit ragù of thyme, lemon and cardamom
(1-3-7-9-12)

Pappardelle al ragù di cinghiale 26
Pappardelle with wild boar ragù
(1-7-9-12)

Ravioli cacio e pepe alla carbonara 23
Cheese and pepper stuffed ravioli with carbonara sauce
(1-3-7)

Tagliatelle con salsa al tartufo versione CECI 28
Tagliatelle pasta with truffle sauce “CECI version”
(1-3-7)

Strangozzi al tartufo nero invernale 28
Strangozzi with winter black truffle
(1-3)

SECONDI PIATTI

Topinambur, carciofi e salsa olandese al tartufo 25
Roasted Jerusalem artichokes, globe artichokes and truffled hollandaise sauce
(3-7-12)

Merluzzo confit, salsa perugina, porro croccante e pinoli 26
Salted cod confit, perugian sauce, crispy leek and pine nuts
(1-4-8-9)

Costine di agnello con patate, salsa alla menta e granella di pistacchio 29
Roasted lamb with potatoes, mint sauce and pistachio
(8)

Lombata grigliata alla piastra con verdure di stagione grigliate 32
Grilled sirloin steak with seasonal vegetables

Petto d'anatra all'arancia con polenta taragna 32
Slow cooked duck breast, buckwheat polenta and orange sauce

SPECIAL ORDERS

Da ordinare la sera prima/To be ordered the evening before.

Pollo nostrano arrosto a legna e contorni 60 / 98
Wood roasted local chicken with seasonal vegetables & potatoes
Metà (2 pax) / intero (2-4 pax) – Half (2 pax) / whole (2-4 pax)
(1-3-7)

Fiorentina alla brace e contorni 6,50 / 100g
Florentine T-bone steak with seasonal vegetables & potatoes

LE SPECIALITÀ DI DELFINA

Su richiesta 48h prima / On request 48h in advance.

Faraona locale farcita arrosto a legna e contorni 98
Wood roasted stuffed local guinea fowl with seasonal vegetables & potatoes
Intero (2-4 pax) / Whole (2-4 pax)
(1-3-7)

Coniglio locale arrosto a legna con verdure di stagione 60 / 98
Wood roasted local rabbit with seasonal vegetables & potatoes
Metà / intero – Half / whole
(1-3-7)

Piccioni locali arrosto a legna con verdure di stagione 88 per 2
Wood roasted stuffed local pigeon with seasonal vegetables & potatoes 2
piccioni (2 pax) / 2 pigeons (2 pax)

CONTORNI

SIDES - 8

Insalata mista del nostro orto
Mixed salad from our garden

Insalata di pomodori e cipolla rossa di Cannara
Tomato salad, Cannara's red onion

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino
Sautéed chicory with garlic and chili

Patate al forno
Roasted potatoes

Verdure di stagione
Seasonal vegetables

DOLCI

Torta di mele e gelato alla vaniglia Warm apple pie with vanilla ice cream	8
Tiramisù à la minute Tiramisù	8
Tortino al cioccolato caldo, con gelato alla nocciola e frutti di bosco Molten chocolate cake with hazelnut ice cream and wild berries	8
Tozzetti (biscotti umbri alle mandorle) Umbrian almond biscuits	8
Si consiglia abbinamento con vino passito umbro / Recommended with local passito sweet wine	+10
Semifreddo alla crema di formaggio e coulis di frutti di bosco "Montecristo" cheesecake with wild berries	12
Tagliere di formaggi locali con composta di marmellate Local cheeses, honey and homemade seasonal jam	22

Allergeni / Allergens: (1) Glutine, (3) Uova, (4) Pesce, (6) Soia, (7) Latticini, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Sesamo, (12) Solfiti

æ