

CECI

Menu Primaveraile / Spring menu 2025

Selezione di pane, focaccia fatta in casa, olio d'oliva biologico locale (v) 3.5
Selection of breads, homemade focaccia, local organic olive oil (v)

Antipasti

Pizzotelle miste (sl) 14
Deep fried filled pizza dough "pizzotelle" (df)

Bruschetta di cavolo, maionese aromatizzata al rafano, parmigiano e pinoli (vg, fg) 14
Bruschetta with cabbage horseradish mayonnaise, parmesan and pine nuts (vg, n)

Asparagi saltati in padella con salsa al tartufo e polvere d'uovo (vg, sg) 15
Sautéed asparagus with truffle salsa and hardboiled egg powder (vg, gf)

Tagliere di salumi umbri e focaccia calda (sl) 16
Mixed charcuterie board with selection of Umbrian salumi and homemade focaccia (df)

Tartare di manzo con burrata e tartufo bianchetto "tuber borchii Vittad" (sg,s) 19
Beef tartare with burrata and black truffle "tuber borchii Vittad" (gf, s)

Insalate

Insalata campagnola (cicoria, grespini, tarassaco) con scaglie di parmigiano (vg, sg) 12
Aggiungi trota salmonata o aggiungi pollo grigliato 6
Country style salad (chicory, sagebrush, dandelion) with parmesan flakes (vg, gf)
Add salmon trout or add grilled chicken + 6 €

Insalata di carciofi, pecorino in scaglie e nepitella (vg, sg) 14
Aggiungi trota salmonata o aggiungi pollo grigliato 6
Raw artichokes salad, pecorino cheese, wild mint (vg, gf)
Add salmon trout or add grilled chicken + 6 €

Primi piatti (nostra pasta è fatta in casa ogni giorno / our pasta is freshly made by us every day)

Tagliolini con ragù di coniglio e salsa al timo, limone locale e cardamomo 19
Tagliolini pasta with rabbit ragù of thyme, lemon and cardamom

V – vegano, VG – vegetarian, SG – senza glutine, SL – senza latticini, FG - frutta a guscio, CR- crostacei, S- soia,
V – vegan, VG – vegetarian, GF –gluten free, DF – dairy free, N - nuts CR- crustaceans, S- soy
If you have any food allergies, please inform us. We can provide more information about possible food allergens within our menu.
Se hai allergie alimentari, ti preghiamo di informarci. Possiamo fornire ulteriori informazioni sui possibili allergeni alimentari nel nostro menu.

Tagliatelle con salsa al tartufo versione CECI (vg) <i>Tagliatelle pasta with truffle sauce "CECI version" (vg)</i>	19
Ravioli cacio e pepe con petali di guanciale croccante <i>Ravioli "cacio e pepe" with crispy bacon flakes</i>	19
Gnocchi al ragù d'oca <i>Gnocchi with gnocchi with goose ragù</i>	20
Tagliatelle al tartufo bianchetto "tuber borchii Vittad"(vg) <i>Tagliatelle with truffle "tuber borchii Vittad" (vg)</i>	25

Secondi piatti

Topinambur, carciofi e salsa olandese al tartufo (vg, sg) <i>Roasted Jerusalem artichokes, globe artichokes and truffled hollandaise sauce (vg, gf)</i>	19
Merluzzo confit su vellutata di ceci con cime di rapa, profumo di tartufo e chips di patate viola (sg, sl, vg) <i>Salted cod confit, chickpea velouté, turnip tops, chips of purple potatoes and truffle (gf, df, vg)</i>	20
Filetto di maiale a bassa temperatura con fagiolini aromatizzati alla nepitella e crema di patate (sg,sl) <i>Slow cooked fillet of pork, with green beans flavored with wild mint and potatoes cream (gf, df)</i>	22
Costine di agnello con patate, salsa alla menta e granella di pistacchio (sg, sl, fg) <i>Roasted lamb with potatoes, mint sauce and pistachio (gf, df, n)</i>	26
Lombata grigliata alla piastra con verdure di stagione grigliate (sl, sg) <i>Veal grilled and seasonal grilled vegetables (sl, sg)</i>	28

Contorni

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino (v, vg, sg, sl) <i>Sautéed chicory with garlic and chili (v, vg, gf, df)</i>	7
Patate novelle croccanti (v, vg, sg, sl)	7

Roasted & smashed crispy potatoes (v, vg, gf, df)

Insalata mista del nostro orto (v, vg, sg, sl) 7
Mixed salad from our garden (v, vg, gf, df)

Verdure di stagione (vg, sl) 7
Seasonal vegetables (vg, df)

Dolci

da 8€ a 16€

Su richiesta (48h) / On request (48h)

Pollo nostrano arrosto a legna e contorni (sg, sl) 55€ per la metà o 90€ intero
Wood roasted local chicken with seasonal vegetables & potatoes (gf)

Faraona locale farcita arrosto a legna e contorni 95€ intero
Wood stuffed and roasted local guinea fowl with seasonal vegetables & potatoes

Coniglio locale arrosto a legna con verdure di stagione (sg) 58€ per la metà o 96€ intero
Wood roasted local rabbit with seasonal vegetables & potatoes (gf)

Piccioni locali arrosto a legna con verdure di stagione 85€ per 2 piccioni
Wood roasted stuffed local pigeon with seasonal vegetables & potatoes

Fiorentina arrosto a legna e contorni (sg, sl) 5,90€ / 100g
Wood roasted Florentine T-bone steak with seasonal vegetables & potatoes (dg,df)