



# MENÙ

## ANTIPASTI • STARTERS



Pere al forno con Formaggio, Miele e Granola  
di Nocciole - Tradizionale Rivisitato • 14 • [ 7 8 ]  
*Baked Pear with cheese, honey, and hazelnut granola - Traditional Cuisine  
with a Twist*



Uovo a 61°C con Fonduta di Parmigiano al limone  
con abbinamento di Verdure - Tradizionale Rivisitato • 15 • [ 1 3 7 ]  
*61°C egg, lemon scented parmesan cheese fondue and veggies - Traditional Cuisine  
with a Twist*

**Tagliere di Salumi e Formaggi** - Salumificio Ercolani,  
Tenuta il Radichino - Km0 • 16 • [ 7 12 ]  
*Charcuterie and cheese plate - Salumificio Ercolani, Tenuta il Radichino - Km0*

**Delizie della Fortezza:** Legumi, Verdure, Salumi, Formaggi,  
Composta fatta in casa  
• 19 • [ 1 3 7 9 ]  
*Fortezza's delights: legumes, cheeses, cold cuts, veggies, homemade jams*

## PRIMI • MAIN COURSES

**Pici all'Aglione** - Ricetta dalla Tradizione Locale • 14 • [ 1 ]  
*Traditional homemade Pici with garlic sauce - Traditional Local Recipe*

Vellutata di Patate con Rigatino Croccante • 14  
*Potatoes Cream Soup with Crispy Rigatino*

Tagliatelle al ragoût di Cinghiale - Ricetta dalla Tradizione  
Locale • 15 • [ 1 3 9 ]  
*Traditional homemade Tagliatelle with wild boar ragoût - Traditional Local  
Recipe*



**Tortelli di Sorano** con fonduta di Parmigiano al limone, radicchio,  
guanciale - Tradizionale Rivisitato • 16 • [ 1 3 7 ]  
*Sorano Tortelli with lemon scented parmesan cheese fondue, radicchio and  
guanciale - Traditional Cuisine with a Twist*



Scan me!



Wine List



## SECONDI • SECOND COURSES

Sformatino di Melanzane su passata di Pomodoro • 14 • [ 1 3 7 ]

*Eggplant flan on tomato sauce*

Cinghiale al Buglione - Ricetta dalla Tradizione Locale • 18 • [ 9 ]

*Traditional Buglione wild boar stew - Traditional Local Recipe*



Agnello al Timo sfumato al Martini Dry - Tradizionale Rivisitato • 19  
*Thyme-flavored lamb chops with Dry Martini - Traditional Cuisine with a Twist*

Tagliata di Manzo, **300 gr** con Julienne di Verdure al forno • 26

*Beef Tagliata, 300 gr, with julienne of roasted veggies*

## CONTORNI • SIDE DISHES

Cicoriotta saltata all'aglio • 7

*Sautéed chicory with garlic oil*

Patate al Rosmarino cotte al forno • 7

*Baked rosemary potatoes*

Caponata • 8 • [ 9 ]

*Caponata (mixed backed veggies)*

Broccoli con Uvetta e Pinoli • 8 • [ 8 ]

*Broccoli with raisins and pine nuts*

## DESSERT

Mousse di Ricotta di Sorano con Pinoli, Miele  
e Crumble di Biscotti - Tradizionale Rivisitato • 9 • [ 1 3 7 8 ]

*Sorano ricotta mousse with pine nuts, honey  
and cookies - Traditional Cuisine with a Twist*

Tortino al cioccolato con cuore caldo • 9 • [ 1 3 7 8 ]

*Warm chocolate cupcake*

Millefoglie scomposta - Tradizionale Rivisitato • 9 • [ 1 3 7 8 ]

*Mille-feuille cake - Traditional Cuisine with a Twist*

Tiramisù della casa • 9 • [ 1 3 7 8 ]

*Homemade tiramisù*



Scan me!



Coperto €2,00  
Service charge

Wine List

## LISTA DI ALLERGENI ALLERGEN LIST

---

CEREALI CONTENENTI  
GLUTINE / *GLUTEN*  
COD: 1

---

CROSTACEI E PRODOTTI A  
BASE DI CROSTACEI /  
*CRUSACEANS*  
COD: 2

---

UOVA E PRODOTTI A BASE  
DI UOVA / *EGG*  
COD: 3

---

PESCE E PRODOTTI DI  
PESCE / *FISH*  
COD: 4

---

ARACHIDI E PRODOTTI A  
BASE DI ARACHIDI /  
PEANUTS  
COD: 5

---

SOIA E PRODOTTI A BASE DI  
SOIA / *SOYBEANS*  
COD: 6

---

LATTE E PRODOTTI A BASE  
DI LATTE (INCLUSO  
LATTOSIO) / *MILK*  
COD: 7

---

FRUTTA A GUSCIO,  
MANDORLE, NOCCIOLE,  
NOCI ETC. / *TREE NUTS*  
COD: 8

---

SEDANO E PRODOTTI A  
BASE DI SEDANO / *CELERY*  
COD: 9

---

SENAPE E PRODOTTI A  
BASE DI SENAPE /  
*MUSTARD*  
COD: 10

---

SEMI DI SESAMO E  
PRODOTTI A BASE DI SEMI  
DI SESAMO / *SESAME*  
COD: 11

---

ANIDRIDE SOLFOROSA E  
SOLFITI IN CONCENTRAZIONI  
E/O LISTRO  
/ *SULPHUR DIOXIDE*  
COD: 12

---

LUPINI E PRODOTTI A  
BASE DI LUPINI / *LUPIN*  
COD: 13

---

MOLLUSCHI E PRODOTTI A  
BASE DI MOLLUSCHI /  
*MOLLUSCS*  
COD: 14

La **mezza pensione include due piatti** a scelta dal menù e una bottiglia d'acqua ogni due persone. **Sono esclusi** il servizio, il caffè e le bevande extra, così come la carne a peso e i prodotti speciali.

*Half board includes two courses of your choice from the menu and one bottle of water every two people. Service charge, coffee, and extra beverages are not included, nor are weight-based meat dishes and special products.*

