



MENÙ

ANTIPASTI • STARTERS

Delizie della fortezza: selezione di prodotti locali • € 20 • 1 3 7 9
Fortezza's delights: selection of local products

Tagliere di Salumi • € 16 • 12
Charcuterie plate

Tagliere di Formaggi • € 16 • 7
Cheese platter

Uovo a bassa temperatura con Fonduta di Parmigiano Reggiano e verdure di stagione • € 16 • 1
3 7
Low-temperature eggs cheese fondue

PRIMI • MAIN COURSES

Pappardelle al Ragù di Cinghiale • € 16 • 1 3 9
Pappardelle pasta with Wild Boar Ragù

Pici all'Aglione • € 14 • 1
Traditional homemade Pici pasta with garlic sauce

Tortelli di Sorano con Fonduta di Parmigiano al Limone e Pancetta Croccante • € 14 • 1 3 7
Tortelli of Sorano with Lemon Parmesan Fondue and Crispy Pancetta

Zuppa di legumi • € 12 • 1 9
Lentil soup

*

La mezza pensione include due piatti a scelta dal menù e una bottiglia di acqua ogni due persone.
Il servizio, caffè e bevande extra sono esclusi
*Half board includes two dishes of your choice from the menu and one bottle of water for every two people.
Service, coffee, and extra beverages are not included.*



SCAN ME!



Wine List



MENÙ

SECONDI • SECOND COURSES

Cinghiale al Buglione Tradizionale • € 19 • 9
Traditional Buglione wild boar stew (with tomato sauce)

Tagliata di Manzo • € 24
Grilled Angus sirloin tagliata

Polpette al Pomodoro • € 14 • 1 3 7
Homemade meatballs with tomato sauce

Sformatino di Verdure di Stagione • € 14 • 1 3 7
Seasonal vegetable flan

Costolette di Agnello al timo e sfumato al Martini Dry • € 18
Lamb chops with thyme blended with Martini Dry

CONTORNI • SIDE DISHES

Cicorietta di campo saltata all'aglio • € 7
Sautéed wild chicory with fresh garlic

Broccoli con Uvetta e Pinoli • € 7 • 8
Broccoli with raisins and pine nuts

Caponata di verdure • € 7 • 9
Vegetable Caponata

Patate al Rosmarino cotte al forno • € 7
Baked rosemary potatoes

La mezza pensione include due piatti a scelta dal menù e una bottiglia di acqua ogni due persone.

Il servizio, caffè e bevande extra sono esclusi

Half board includes two dishes of your choice from the menu and one bottle of water for every two people.

Service, coffee, and extra beverages are not included.



SCAN ME!



Wine List



MENÙ

DESSERT

Mousse di Ricotta di Sorano con Pinoli e Miele
con Crumble di Tozzetti artigianali • € 9 • 1 3 7 8

*Sorano ricotta mousse with pine nuts, chestnut honey
and artisanal tozzetti biscuits*

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

Warm Chocolate cupcake

Tiramisù della casa • € 9 • 1 3 5 7 8

Homemade tiramisù

Tozzetti artigianali e Amaro Ideale • € 9 • 1 3 5 7 8

Artisanal tozzetti biscuits and Amaro Ideale

Coperto €2,00

Table Charge

*

La mezza pensione include due piatti a scelta dal menù e una bottiglia di acqua ogni due persone.

Il servizio, caffè e bevande extra sono esclusi

Half board includes two dishes of your choice from the menu and one bottle of water for every two people.

Service, coffee, and extra beverages are not included.



SCAN ME!



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

