

ANTIPASTI

TAGLIERE FORMAGGI UMBRI, MIELE E MOSTARDA	7
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	1,7
CROSTINI TIPICI	1,7,9
BATTUTA DI CHIANINA	
TORTINO DI CARCIOFI	1,3,7
INVOLTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	3,7
UOVO CBT SU CREMA DI PATATE E TARTUFO	3,7
STRUDEL SALATO, ASPARAGI E ZAFFERANO	1,6,11

PRIMI PIATTI

RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCA CON CREMA DI GORGONZOLA E AMARETTI	1,3,7,8
GNOCHETTI DI PATATE AL PESTO DI ZUCCHINE E PROFUMO DI MENTA	1,9,12
TAGLIATELLE AL RAGÙ D'OCA	1,9,12
PAPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	1,9,12
TAGLIOLINI AL TARTUFO	1,3,7
STRANGOZZI CON POMODORO SCOTTATO E AGLIONE DI CANNARA CROCCANTE	1,7,12
SPAGHETTINI VONGOLE E PESTO DI PREZZEMOLO	1,7

I SIGNORI SONO INVITATI GENTILMENTE A
COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI
INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

APPETIZERS

SELECTION OF UMBRIAN CHEESE, HONEY AND MUSTARD	19
SELECTION OF CHEESE AND COLD CUTS	19
TYPICAL CROUTONS	8
BEEF TARTAR	12
ARTICHOKE FLAN	9
AUBERGINE PARMIGIANA ROLL	9
SLOW COOKED EGG WITH POTATO CREAM AND TRUFFLE	12
FILLO PASTRY, ASPARAGUS AND SAFFRON	10

FIRST COURSES

PUMPKIN STUFFED RAVIOLI WITH GORGONZOLA CHEESE CREAM AND AMARETTI	15
POTATO GNOCCHI WITH COURGETTE PESTO AND MINT SCENT	12
GOOSE RAGOUT TAGLIATELLE PASTA	13
TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGOUT	14
TAGLIOLINI PASTA WITH TRUFFLE	15
STRANGOZZI PASTA WITH AGLIONE AND FRESH TOMATOES	14
SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS AND PARSLEY PESTO	15

OUR GUESTS ARE KINDLY INVITED TO COMMUNICATE
ANY INTOLERANCES AND/OR ALLERGIES TO THE
DINING ROOM STAFF

SECONDI PIATTI

FIorentina
COSTATA
FILETTO
GALLETTO ALLA DIAVOLA
POLPO ALLA GRIGLIA
FILETTO DI MAIALINO BARDATO AL LARDO DI COLONNATA

MAIN COURSES

FIorentina STEAK	6,5/HG
BEEF RIB STEAK	5,5/HG
FILLET	33
SPICY SPRING CHICKEN	18
GRILLED OCTOPUS	18
PORK FILLET WRAPPED IN COLONNATA LARD	22

CONTORNI

PATATE ARROSTO
VERDURA RIPASSATA
INSALATA MISTA
VERDURE ALLA MEDITERRANEA
FAGIOLI

SIDE DISHES

ROAST POTATOES	6
SAUTED VEGETABLES	6
MIXED SALAD	6
ROAST VEGETABLES	6
BEANS	6

I SIGNORI SONO INVITATI GENTILMENTE A
COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA
EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

OUR GUESTS ARE KINDLY INVITED TO COMMUNICATE
ANY INTOLERANCES AND/OR ALLERGIES TO THE
DINING ROOM STAFF

DOLCI	DESSERTS	
TIRAMISÙ <i>1,3,6,7,8</i>	TIRAMISÙ <i>1,3,6,7,8</i>	6
CHEESE CAKE ALL'ITALIANA <i>7</i>	CHEESE CAKE <i>7</i>	6
TOZZETTI UMBRI <i>1,3,6,7,8</i>	UMBRIAN TOZZETTI <i>1,3,6,7,8</i>	6
GELATO ALLA CREMA <i>7</i>	ICE CREAM <i>7</i>	6
CRUMBLE DI MELE <i>1,3,7</i>	APPLE CRUMBLE <i>1,3,7</i>	6
MINERALI	MINERAL WATER	3
BIRRA	BEER	5
CRAFT BEER	CRAFT BEER	7
CAFFE	COFFEE	2
CAFFE DECAFFEINATO	DECAF COFFEE	2,5
CAPPUCCINO /ORZO	CAPPUCCINO/ORZO	2,5
SUCCHI	SOFT DRINKS	4
AMARI	AMARI	4
SPRITZ	SPRITZ	8
COCKTAILS	COCKTAILS	10

I SIGNORI SONO INVITATI GENTILMENTE A
COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA
EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

OUR GUESTS ARE KINDLY INVITED TO COMMUNICATE
ANY INTOLERANCES AND/OR ALLERGIES TO THE
DINING ROOM STAFF.



Relais Il Canalicchio

Ristorante Il Pavone

ORARIO DI APERTURA:

OPENING HOURS:

12:30-14:30

19:00-22:30

COPERTO A PERSONA

COVER CHARGE PER PERSON 3,00

1. GLUTINE 2. CROSTACEI E DERIVATI 3. UOVA E DERIVATI 4. PESCE E DERIVATI 5. ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA E DERIVATI 7. LATTE E DERIVATI 8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI 9. SEDANO E DERIVATI
10. SENAPE E DERIVATI 11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10
MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 13. LUPINO E DERIVATI 14. MOLLUSCHI E DERIVATI

1. GLUTEN 2. CRUSTACEANS AND DERIVATIVES 3. EGGS AND DERIVATIVES 4. FISH AND DERIVATIVES 5. PEANUTS AND DERIVATIVES
6. SOY AND DERIVATIVES 7. MILK AND DERIVATIVES 8. NUTS AND DERIVATIVES 9. CELERY AND DERIVATIVES
10. MUSTARD AND DERIVATIVES 11. SESAME SEEDS AND DERIVATIVES 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS
EXCEEDING 10 MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO2 13. LUPIN AND DERIVATIVES 14. MOLLUSCS AND DERIVATIVES

TUTTO AI SENSI DEL REGOLAMENTO EUROPEO 1169/201