



### Antipasti di terra

<i>Insalatina tiepida di Germano con crema di Funghi Porcini e scaglie di Tartufo</i> <i>Wild duck tepid salade with ceps sauce and truffles Flakes / Salade de canard sauvage aux ceps et Truffe</i>	€ 12.00
<i>Carpaccio di Manzo(girello) con scaglie di Tartufo</i> <i>Truffle Beef Carpaccio / Carpaccio de Boeuf avec Truffe</i>	€ 12.00
<i>Scamorza con scaglie di Tartufo</i> <i>Cheese with Truffle / Fromage fondù avec Truffe</i>	€ 10.00
<i>TERESA “sapori dell’Umbria”</i> <i>Tastes of Umbria: assorted typical of the restaurant / Hors d’oeuvre Maison varié</i>	€ 9.00
<i>Fantasia di Bruschette</i> <i>Assorted toasted Bread / Pain grille’ garni</i>	€ 7.00
<i>Assortimento di Verdure alla griglia</i> <i>Assorted grilled Vegetables / Assortiment de Légumes grillés</i>	€ 7.00

### Antipasti di pesce

<i>Quenelle di Luccio Reale con scaglie di Tartufo</i> <i>Pike quenelle with truffle Flakes/Quenelle de brochet aux Truffe</i>	€ 12.00
<i>Carpaccio di Coregone (Lavarello) aromatizzato con erba cipollina, aneto e scaglie di Tartufo</i> <i>Lavaret capaccio flavoured with chives, dill and truffle Flakes / Carpaccio de Lavaret aromatise avec ciboulette, anet et Truffe</i>	€ 12.00
<i>Involtini di Coregone con lardo della Valnerina su specchio di carciofi</i> <i>Stuffed Lavaret with lard of the “Valnerina” on a artichokes layer / Paupiettes de Lavaret avec lard de la “Valnerina” sur un couche d’artichauts</i>	€ 11.00
<i>Filetti di Trota salmonata marinata(limone) con bacche di Pepe Rosa</i> <i>Marinated salmon Trout fillets with pink pepper berries</i> <i>Filets de Truite saumone’e marinée avec baies de poivre rose</i>	€ 10.00
<i>Delizie del Lago (Gamberi di fiume , Trota marinata e Carbonaretti)</i> <i>Cray fish – Trout and Carbonaretti / Écrevisses – Truite et Carbonaretti</i>	€ 10.00
<i>Gamberi di Fiume in salsa verde</i> <i>Cray Fish (served in green sauce) / Écrevisses à la vinaigrette persillée_</i>	€ 8.00