



MENU

LIVING CAFÈ

ANTIPASTI _ STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi con confetture e torta al testo (x 2 persone) (1,2) _ 18 Slices of seasoned salumi and cheese for 2 people	Composta di avocado, mango e salmone (3) _ 15 Salmon, avocado and mango salad
Carpaccio d'oca al tartufo e grana (2) _ 17 Smoked goose with truffle and Parmigiano Reggiano	Ciuffetti di calamari fritti (1,3) _ 13 Fried squid tufts
Uovo a bassa temperatura su vellutata di parmigiano e tartufo _ 15 Sous vide egg with parmigiano cheese and truffle	Acciughe del Cantabrico con stracciatella (2,3) _ 14 Cantabrian anchovies with fresh cheese
Imbrecciata all'ombra _ 14 Legume soup	Bresaola di tonno al melograno con carpaccio di spada alle pere e pepe rosa (3,5) _ 16 Smoked tuna with pomegranate and smoked sword fish with pears and pink pepper
Flan di melanzane e ricotta su coulis di pomodori pachini (2) _ 14 Eggplants and ricotta flan with tomato cream	Zuppa di polpo con crostone (1,8) _ 14 Octopus soup with crispy bread
Cuore di burrata su vellutata di datterini e basilico croccante (2) _ 15 Burrata cheese with tomato cream and basil	Zuppetta di mazzancolle al curry giallo e riduzione di cocco (4) _ 16 Prawns soup with curry and coconut sauce

PRIMI PIATTI _ PASTA

Strascinati al Sagrantino con guanciale e porcini (1,5) _ 15 Home-made pasta with bacon and porcini mushrooms	Mezzemaniche al ragù di polpo con pecorino stagionato (1,2,8) _ 16 Pasta Mancini with lobster
Risotto alla zucca e taleggio con riduzione di melograno (2) _ 15 Rice with pumpkin and taleggio sauce with pomegranate reduction	Trottole alla crema di scampi (1,2,4) _ 15 Fresh pasta with scampi cream
Quadrelli di ricotta al tartufo nero (1,2,6) _ 18 Ricotta cheese stuffed pasta with black truffle	Risotto alla pescatora (3,4,8) _ 15 Rice with seafood
Gnocchetti al ragù di cinghiale (1,6,7) _ 15 Potato dumplings with wild boar sauce	Spaghetti Mancini alle vongole (1,8) _ 16 Spaghetti Mancini with clams

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Tagliata di manzo alla griglia _ 20 Slices of grilled beef	Polpo alla griglia con purè di patate (2,8) _ 18 Grilled octopus with mashed potatoes
Petto di pollo al curry con riso al lime (1) _ 16 Chicken breast with curry cream and lime flavoured rice	Frittura dell'Adriatico (1) _ 16 Fried squid and prawns
Agnello a scottadito _ 18 Grilled lamb chops	Trancio di spigola in crosta di patate e pomodori pachini (3) _ 17 Roasted seabass with potatoes and tomatoes
Cinghiale alle mele con cipolle al tegame _ 16 Stewed wild boar with apples and onions	Tartare di tonno con feta e riduzione di anguria e Campari _ 18 Tuna tartar, feta cheese with watermelon and Campari sauce
Tartare di manzo (200 gr) _ 18 Steak tartar	

DEL SOLE RISTORANTE



MENU



Via della Rupe, 1 | 06121, Perugia PG _ T. +39 075 573 5031 _ E. ristorante@ristorantesole.com _ W. ristorantesole.com

CONTORNI _ SIDE DISHES

Patate arrosto Roasted potatoes	_ 6	Grigliata mista di verdure Grilled eggplant, tomatoes, zucchini, potatoes, radishes	_ 8
Bietola e cicoria in padella con peperoncino Beet and chicory with chilli	_ 6	Insalatona vegetariana (7,12) Lattuga, pomodoro, sedano, noci, mais, carote, Parmigiano Reggiano Lettuce, tomatoes, celery, walnuts, corn, carrots, Parmigiano Reggiano cheese	_ 8
Patate fritte French fries	_ 6	Insalatona del Sole (2,11) Rucola, ananas, scaglie di mandorle, ricotta Rocket salad, pineapple, almonds, ricotta cheese	_ 8
Insalata mista Mix salad	_ 6		
Parmigiana di melanzane (1,2,7) Roasted eggplants in tomato and mozzarella cheese sauce	_ 8		

DOLCI _ DESSERT

Tiramisù (1,2,6) Tiramisù	_ 7	Cheesecake scomposto (2) Caramello salato/ cioccolato/ frutto della passione Cheesecake with salted caramel or chocolate or passion fruit	_ 7
Semifreddo al caramello croccante e amaretto (1,2,6,11) Caramel an macaron flavoured smooth ice-cream	_ 7	Tartufo bianco (1,2,6,9,10) Coffee and vanilla flavoured ice-cream	_ 6
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,2,6,9,12) Chocolate cake with vanilla ice cream	_ 7	Tartufo nero (1,2,6,9,10) Chocolate flavoured ice-cream	_ 6
Pera al vino rosso con fondente al cioccolato e crema di mascarpone (2) Pear cooked in red wine with chocolate and mascarpone cheese cream	_ 7	Sorbetto al limone / Sorbetto alla fragola e prosecco Lemon sorbet / Strawberry and prosecco sorbet	_ 5
		Tozzetti al porto (1,6,9,11) Almond biscuits with porto wine	_ 7

BEVANDE _ DRINKS

Vino della casa bianco o rosso l. 0,75	_ 11	Birra alla spina piccola (Messina, Ichnusa)	_ 4
Vino della casa bianco o rosso l. 0,5	_ 8	Acqua minerale cl. 75 Panna	_ 3
Vino della casa bianco o rosso l. 0,25	_ 6	Acqua minerale cl. 75 Sanpellegrino	_ 3
Bibite in lattina Coke, Fanta, Sprite, Light Coke, Estathè	_ 3,5	Acqua minerale cl. 75 Nepi	_ 3
Birra Heineken cl. 66	_ 8	Caffé espresso	_ 2
Birra Nastro Azzurro cl. 66	_ 8	Caffé decaffeinato	_ 2
Tennent's / Corona / Becks / Ceres	_ 5	Cappuccino	_ 2,5
Nastro Azzurro cl. 33	_ 5	Caffé d'orzo o ginseng	_ 2,5
Heineken cl. 33	_ 5	Thè e tisane	_ 4
Birra alla spina media (Messina, Ichnusa)	_ 6	Coperto	_ 2

Non si effettuano conti separati - Sorry, no split bills

Elenco allergeni/Allergen: 1 - Farina/Glutine Gluten 2 - Latte/Milk 3 - Pesce/Fish 4 - Crostacei/Crustacean 5 - Solfiti/Sulphites 6 - Uova/Eggs
7 - Sedano/Celery 8 - Molluschi/Mollusc 9 - Nocciola/Hazelnut 10 - Soia/Soy 11 - Mandorle/Almond 12 - Noci/Walnut

* Alcuni prodotti, nell'impossibilità di essere reperiti freschi, potrebbero essere congelati/* Some products may be frozen