

Per iniziare

APPETIZERS

Selezione di salumi e formaggi della tradizione, mostarda di cipolla e torta al testo (1, 3, 6, 7, 8) Selection of traditional cold cuts and cheeses, onion mustard, and torta al testo	15
Selezione di salumi e torta al testo (1, 3, 6, 7, 8) Selection of cold cuts and torta al testo	13
La nostra selezione di Formaggi (3 tipologie) con mostarda di Cipolla (1, 3, 6, 7, 8) Our selection of 3 cheeses with onion mustard	12
Prosciutto Crudo Umbro con Mozzarella di Bufala (125 gr) (1, 3, 6, 7, 8) Umbrian raw ham with buffalo mozzarella (125 gr)	16

Mortadella di Cinghiale, Stracciatella e Cipolla agrodolce (1, 3, 7, 8, 12) Wild boar mortadella, with stracciatella and sweet and sour onion	13
Tartare di Manzo, frutta e senape (3, 6, 10, 11) Beef Tartare , seasonal fruit and mustard	16
Crostino al tartufo (1) Truffle crostini	8
Crostini al patè umbro (8) Crostini with Umbrian Pate	8
Crostini provola e guanciale (1, 7) Crostini with provola cheese and pork cheek	8
Torta al testo (1) Traditional umbrian flatbread	5

Primi piatti

FIRST COURSES

Gnocchi di patate, ragù bianco e funghi di bosco (1, 3, 7) Potato gnocchi with white ragù and wild mushrooms	15
Spaghetti di pasta fresca alla Carbonara al Tartufo (1, 3, 7) Fresh spaghetti carbonara with truffle	18
Tagliolini di pasta fresca con pomodorini, basilico e stracciatella (1, 7) Fresh tagliolini with cherry tomatoes, basil and stracciatella	14
Lasagna al ragù rosso (1, 7) Lasagna with red ragout	14
Zuppa di castagne e ceci (1, 9) Chestnut and Chickpea Soup	11
Zuppa di legumi della tradizione umbra (1, 6, 9) Traditional Umbrian legume soup	10

Secondi

MAIN COURSES

Filetto di maiale C.B.T. con suo fondo Sous-vide pork fillet with its cooking juices	19
Dorso di Baccalà all'umbra (8) Umbrian style cod	21
Tagliata di manzo al Lardo di Colonnata Sliced beef with Colonnata Lard	24
Carrè d'agnello scottadito alle erbe aromatiche e riduzione di vino Grilled rack of lamb with aromatic herbs and wine reduction	24
Tagliata di manzo, sale, olio e rosmarino Sliced beef with salt, olive oil and rosemary	22

Anima Green

VEGETABLES

Hummus di ceci e giardino di verdure (11, 12) Chickpea hummus with a vegetable garden	12
Caesar Salad (1, 3, 4, 7, 12) Caesar Salad	14
Insalata e Salmone affumicato e agrumi (1, 4, 12) Seasonal salad with smoked salmon and citrus fruit	12
Insalata, gorgonzola, pere, miele e noci (7, 8) Salad with blue cheese, pear, honey and chestnut	13

Club Sandwich

CLUB SANDWICH

Club Sandwich (1, 3, 12) Club sandwich	14
L'Orto arrosto e Hummus (4, 8, 12) Roasted vegetable and chickpea hummus sandwich	11

Contorni

SIDES DISHES

Verdure Arrosto Roasted Vegetables	6
Patate arrosto Roasted Potatoes	6
Erba campagnola saltata Sautéed wild greens	6

Dolci tentazioni

DESSERT

Tiramisù “stile Keramos” Keramos-style tiramisu (1, 3, 7, 12)	6
Tortino al cuore morbido al Cioccolato (1, 3, 6, 7) Warm chocolate cake	6

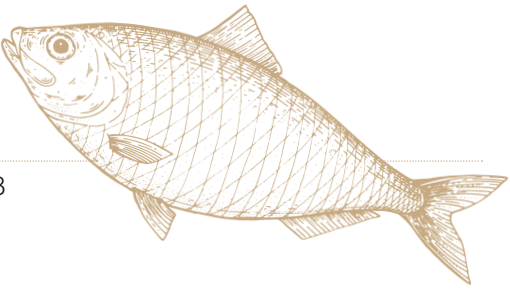
Pinse

SQUARE PIZZA

Pinsa base bianca, bufala e prosciutto (1, 6, 7, 10) White pinsa with buffalo mozzarella and ham	14
Pinsa pomodoro e verdure arrosto (1, 7) Pinsa with tomato and roasted vegetables	11
Pinsa mozzarella, pomodoro e alici del Cantabrico (1, 4, 6, 7, 10) Pinsa with mozzarella, tomato and Cantabrian anchovies	12
Pinsa con mozzarella, mortadella al pistacchio e Granella di Pistacchio (1, 7, 8) Pinsa with mozzarella, pistachio mortadella, and chopped pistachios	14

Pinsa Zucca, Gorgonzola e Olive Nere (1, 3, 7) Pinsa pumpkin, blue cheese and black olives	13
Pinsa Mozzarella, Funghi e salsa tartufata (1, 7) Pinsa Mozzarella, mushrooms and truffle sauce	14
Pinsa pomodoro, bufala e basilico (1, 7) Pinsa with tomato, buffalo mozzarella and basil	12

Pera Caramellata e riduzione di vino (12) Caramelized pear and wine reduction	6
Tozzetti fatti in casa e Vin Santo (1, 3, 7, 12) Homemade almond biscuits with Vin Santo wine	6



Ittico

FISH SPECIALTIES

Crostini con bufala e alici del Cantabrico (1, 4, 7, 14) Crostini with buffalo mozzarella and Cantabrian anchovies	8
Crostini burro e salmone affumicato (1, 4, 7, 14) Crostini with butter and smoked salmon	8

Carpaccio di Salmone affumicato, olio, limone e rucola (1, 4, 7, 14) Carpaccio of smoked salmon, oil, lemon and rocket	11
---	----

keramos

· O S T E R I A C O N T E M P O R A N E A · A S S I S I · I T A L Y ·