



MENU

LIVING CAFÉ

DEL SOLE RISTORANTE

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	
Carpaccio d'oca al tartufo e grana (2)	_ 17
Smoked goose with truffle and Parmigiano Reggiano	
Uovo a bassa temperatura su vellutata di Parmigiano e tartufo nero (2,6)	_ 15
Sous vide egg with Parmigiano cheese and truffle	
Melanzana su crema di formaggio e crumble croccante (2)	_ 15
Eggplant with fresh cheese and crispy crumble	
Gazpacho (7)	_ 13
Cold tomato soup	
Cuore di burrata su vellutata di datterini e basilico croccante (2)	_ 15
Burrata cheese with tomato cream and basil	
Hummus con giardiniera di verdure e crostini croccanti (1)	_ 13
Hummus with raw vegetables and croutons	

Composta di avocado, mango e salmone (3)	_ 15
Salmon, avocado and mango salad	
Ciuffetti di calamari fritti (1,3)	_ 14
Fried squid tufts	
Acciughe del Cantabrico con stracciatella (2,3)	_ 14
Cantabrian anchovies with fresh cheese	
Carpaccio di pesce spada alle pere e pepe rosa su riduzione di zafferano (3)	_ 16
Smoked sword fish with pear rocket salad and saffron sauce	
Zuppa di polpo con crostone (1,8)	_ 14
Octopus soup with crispy bread	
Zuppetta di mazzancolle al curry giallo e riduzione di cocco	_ 16
Prawns soup with curry and coconut sauce	
Bocconcini di baccalà con salsa pico de gallo (1,3,6)	_ 15
Fried cod with spicy pico de gallo sauce	

PRIMI PIATTI _ PASTA

Strascinati al Sagrantino con guanciale e porcini (1,5)	_ 15
Home-made pasta with bacon and porcini mushrooms	
Risotto ai carciofi e pecorino al profumo di mentuccia (2)	_ 15
Rice with artichokes and pecorino cheese	
Strangozzi al tartufo nero di Norcia (1,2)	_ 18
Fresh long pasta with black truffle	
Gnocchetti al ragù di cinghiale (1,6,7)	_ 15
Potato dumplings with wild boar sauce	

Ravioli al ripieno di spigola su bisque di crostacei (1,3,4,6)	_ 16
Seabass stuffed pasta in crustaceans sauce	
Trottole alla crema di scampi (1,2,4)	_ 16
Fresh pasta with scampi cream	
Risotto alla pescatora (3,4,8)	_ 16
Rice with seafood	
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	
Petto di pollo al curry con riso al lime (1)	_ 16
Chicken breast with curry cream and lime flavoured rice	
Agnello a scottadito	_ 18
Grilled lamb chops	
Cinghiale alle mele con cipolle al tegame	_ 16
Stewed wild boar with apples and onions	
Tartare di manzo (200 gr)	_ 18
Steak tartar	

Polpo alla griglia con purè di patate (2,8)	_ 18
Grilled octopus with mashed potatoes	
Frittura dell'Adriatico (1,4,8)	_ 16
Fried squid and prawns	
Tartare di ombrina al lime e mango (3)	_ 18
Mango and lime flavoured raw umbrine fish	
Rotolino di spigola in crosta di patate e crema di piselli (3)	_ 18
Roasted seabass in a potato crust and pea cream sauce	



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	_ 7
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	_ 7
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 Lemon sorbet	_ 5
Selezione di mochi Round Japanese rice cakes	_ 7	Tozzetti al porto (1,6,9,11) Almond biscuits with porto wine	_ 7
		Mousse di fragole con dadolata di banana al rum (2) Strawberry mousse with rum flavoured bananas	_ 7

BEVANDE _ DRINKS

Vino della casa bianco o rosso l. 0,75	_ 11	Birra alla spina piccola (Schmucker)	_ 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, Estathe	_ 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 (Schmucker)	_ 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