



MENÙ

ANTIPASTI • STARTERS



Pere al forno con Formaggio, Miele e Granola di Nocciole

Tradizionale Rivisitato • 14 • [7 8]

Baked Pear with cheese, honey, and hazelnut granola - Traditional Cuisine with a Twist

Tartare della Fortezza

Battuta di carne al coltello con Riduzione di vino rosso, foglie di capperi,
Cipolla caramellata e pera • 18 • [7]

*Tartare: Hand-chopped beef tartare with red wine reduction, caper leaves,
caramelized onion, and pear*

Tagliere di Salumi e Formaggi accompagnata da giardiniera artigianale

(Salumificio Ercolani, Tenuta il Radichino) Km0 • 16 • [7]

*Charcuterie and cheese plate, served with homemade giardiniera (Salumificio Ercolani,
Tenuta Il Radichino), locally sourced (Km 0).*



Bresaola di cinghiale, Selezione di Caprini & Vinaigrette Lime e Arancia • 22 • [7]

Wild Boar Bresaola, Selection of Goat Cheeses & Lime and Orange Vinaigrette

Delizie della Fortezza: Assaggio di tutti i nostri antipasti • 24 • [7 8]

Fortezza's delights: A tasting of all our starters

PRIMI • MAIN COURSES



Pici all'Aglione con olio pastorizzato all'aglio - Ricetta dalla Tradizione Locale • 14 • [1]

Traditional homemade Pici with garlic-infused extra virgin olive oil - Traditional Local Recipe



Risotto al cavolo viola, Crema di caprino, Mirtilli freschi e Rigatino croccante • 15 • [7]

Purple cabbage risotto with goat cream cheese, fresh blueberries, and crispy rigatino

Zuppa Ricotta e Spinaci & Pane croccante al rosmarino • 14 • [1 7]

Ricotta cheese and spinach soup with crispy rosemary bread

Pappardelle con Ragù di cinghiale - Ricetta dalla Tradizione

Locale • 15 • [1 3 9]

Traditional homemade Pappardelle with Wild boar Ragù - Traditional Local Recipe

Tortelli di Sorano con crema di porri e patate, Crumble di pane e Rigatino croccante -

Tradizionale Rivisitato • 16 • [1 3 7]

*Sorano Tortelli with leek and potato cream, crispy rigatino, and thyme-infused oil - Traditional
Cuisine with a Twist*



Scan me!



Wine List

SECONDI • SECOND COURSES

Filetto di Maiale con riduzione di Mela e Cipolla rossa caramellata • 19 • [7]
Pork fillet with apple reduction and caramelized red onion



Guancia di Manzo brasata al Ciliegiole con Purea di patate e Chips di porro • 24 • [17]
Braised beef cheek in Ciliegiole wine, served with potato purée and leek chips



Agnello al Timo sfumato al Martini Dry - Tradizionale Rivisitato • 19
Thyme-flavored lamb chops with Dry Martini - Traditional Cuisine with a Twist

Tagliata di Manzo, **300 gr** con Julienne di Verdure al forno • 26
Beef Tagliata, 300 gr, with julienne of roasted veggies



Flan di Pecorino Toscano dal cuore caldo con Insalatina autunnale agrodolce • 18 • [17 8]
Tuscan Pecorino flan with a warm center and autumnal sweet-and-sour salad

CONTORNI • SIDE DISHES

Cicoriotta saltata all'aglio • 7
Sautéed chicory with garlic oil

Patate al Rosmarino cotte al forno • 7
Baked rosemary potatoes

Insalatina di finocchi, arance e noci • 8 • [8]
Fennel, orange, and walnut salad

Broccoli con Uvetta e Pinoli • 8 • [8]
Broccoli with raisins and pine nuts

Legumi delle Città del Tufo • 8
Local legumes from "Tre Città del Tufo"



DESSERT

Mousse di Ricotta di Sorano con Pinoli, Miele e Crumble di Biscotti -
Tradizionale Rivisitato • 9 • [13 7 8]
Sorano ricotta mousse with pine nuts, honey and cookies - Traditional Cuisine with a Twist
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Limone o Agrumi • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale - Lemon or Citrus • 7



Tortino al cioccolato con cuore caldo • 9 • [13 7 8]
Warm chocolate cupcake
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Cacao • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale - Cocoa • 7

Tagliata di Frutta di stagione • 8
Seasonal Fresh Fruit
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Limone • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale - Lemon • 7



Tiramisù della casa • 9 • [13 7]
Homemade Tiramisù
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Caffè • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale - Coffee • 7

Lili's cake: Meringhe, Chantilly e Frutta di stagione • 9 • [3 7]
Lili's Cake: Meringues, Chantilly Cream, and Seasonal Fruit
Abbinamento consigliato: Amaro Ideale al Bergamotto • 7
Recommended pairing: Amaro Ideale - Bergamot • 7



Scan me!



Coperto €2,00
Service charge

Wine List

LISTA DI ALLERGENI ALLERGEN LIST

CEREALI CONTENENTI
GLUTINE / *GLUTEN*
COD: 1

CROSTACEI E PRODOTTI A
BASE DI CROSTACEI /
CRUSTACEANS
COD: 2

UOVA E PRODOTTI A BASE
DI UOVA / *EGG*
COD: 3

PESCE E PRODOTTI DI
PESCE / *FISH*
COD: 4

ARACHIDI E PRODOTTI A
BASE DI ARACHIDI /
PEANUTS
COD: 5

SOIA E PRODOTTI A BASE DI
SOIA / *SOYBEANS*
COD: 6

LATTE E PRODOTTI A BASE
DI LATTE (INCLUSO
LATTOSIO) / *MILK*
COD: 7

FRUTTA A GUSCIO,
MANDORLE, NOCCIOLE,
NOCI ETC. / *TREE NUTS*
COD: 8

SEDANO E PRODOTTI A
BASE DI SEDANO / *CELERY*
COD: 9

SENAPE E PRODOTTI A
BASE DI SENAPE /
MUSTARD
COD: 10

SEMI DI SESAMO E
PRODOTTI A BASE DI SEMI
DI SESAMO / *SESAME*
COD: 11

ANIDRIDE SOLFOROSA E
SOLFITI IN CONCENTRAZIONI
E/O LISTRO
/ *SULPHUR DIOXIDE*
COD: 12

LUPINI E PRODOTTI A
BASE DI LUPINI / *LUPIN*
COD: 13

MOLLUSCHI E PRODOTTI A
BASE DI MOLLUSCHI /
MOLLUSCS
COD: 14

La **mezza pensione include due piatti** a scelta dal menù e una bottiglia d'acqua ogni due persone. **Sono esclusi** il servizio, il caffè e le bevande extra, così come la carne a peso e i prodotti speciali.

Half board includes two courses of your choice from the menu and one bottle of water every two people. Service charge, coffee, and extra beverages are not included, nor are weight-based meat dishes and special products.

