

Il Menù

anche gluten free/no milk, vegan

Servizio e Coperto: 0€ - Pane&olio: 2€ anche gluten free

ANTIPASTI/APERITIVI

TORTA AL TESTO

Pane tradizionale umbro cotto sul testo - Traditional bread cooked on stone 7,00 €

1. SALSICCIA ed erba *Umbrian sausages and wild vegetables*
2. ORTOLANA – erba e pecorino *vegetables and pecorino cheese*
3. TARTUFO&CINGHIALE* tartufo in caciotta e salame cinghiale Wildboar Salami and truffle cheese

TAGLIERI

CASARO Selezione di formaggi Umbri con marmellate
Chopping board with selection of Umbrian cheeses with jam 16,00 €

GRAN VEGETARIANO piatto di stuzzicherie vegetariane
Great vegetarian dish 16,00 €

Taglieri tradizionali di salumi, formaggi e stuzzicherie con torta al testo e pani speciali

Big chopping board with selection of Umbrian cold cuts, cheeses, delicatessen and bruschetta

NORCINO 16,00 €

LA RUOTA DELLE MERAVIGLIE tipico X 2 - TYPICAL for Two 25,00 €

A BOCCA APERTA tipico X 4 - TYPICAL for Four and more 45,00 €

PRIMI PIATTI

ZUPPA DI FAGIOLINA con legumi umbri ed erbe di stagione
Soupe with special beans from Trasimeno lake e Umbrian legume and vegetable 1 porz. - 1/2porz.
9,00/6,00 €

GNOCCHI al SAGRANTINO con salsa di vino 9,00€
Gnocchi with wine sauce

PAPPARDELLE AL CINGHIALE ragù bianco di polpa di cinghiale* 10,00/7,00 €
Pasta with wild boar ragù

TAGLIATELLE in crema di ceci neri di Assisi e porro 10,00/7,00 €
Tagliatelle, with black chickpea cream

UMBRICELLI DEL PERUGINO con salsicce, funghi, zafferano e crema latte 10,00/7,00 €
Umbricelli with fresh sausages, mushrooms, saffron and cream&milk

STRANGOZZI in fonduta di FOSSA e TARTUFO* a scaglie 14,00/10,00 €
fresh pasta with truffle and chickpea cream

SECONDI PIATTI

PORCHETTA al forno

1. CIPOLLA ROSSA
2. FUNGHI MISTI

10,00 €
12,00 €

Roast pork with red onion or mushrooms

MANZO STRACCIATO

1. PERA, PECORINO, NOCI E SABA
2. TARTUFO, FOSSA E OLIO EVO BIO

13,00 €
15,00 €

BEEF with *pear, pecorino cheese, walnuts and balsamic saba*
or *truffle, fossa pecorino cheese and organic olive oil*

CINGHIALE MEDIEVALE brasato di polpa di cinghiale* con erba campagnola

14,00€

braised wild boar meat from a medieval recipe with vegetable

CONTORNI, INSALATE

PATATE al forno con semi di finocchio - baked potatoes with fennel seeds

4,00 €

ERBA CAMPAGNOLA del'orto o verdura a scelta *sautéed wild seasonal vegetables or choice of vegetables*

INSALATA verde dell'orto con carote Salad, carrots

DOLCI/DESSERT – torte, semifreddi e gelati – proposte del giorno

5,00 €

Rocciata di Assisi

Tortino al cioccolato con cuore caldo

Millefoglie in crema e frutta

Tozzetti e Visciolino

7,00 €

Il Golosone mix di dolci

9,00€

**Chiedere al cameriere l'indicazione della presenza nei piatti di allergeni
o consultare il "Cartello Allergeni" esposto in sala**

**Ask the waiter for an indication of the presence in the dishes of allergens
or consult the "Allergen Cartel" displayed in the hall**

I prodotti indicati con asterisco "*" possono essere surgelati all'origine secondo la stagione e la reperibilità

I nostri fornitori

Formaggi: Caseificio Brufani, Facchini Monte Cucco, Grifo Perugia

Salumi e Carni: Agricola Mariotti Pila PG, Carni Passeri Antonio Assisi; Azienda il Poggio/Siena;

Pasta: Casa Umbra, Margiò Assisi, Romagna Foligno; Foodie; Olio Gradassi Campello sul Clitunno, Olio Locci Salse Grifo Perugia,

Mutti di Parma; Zafferano di Terre di Confine Città della Pieve Tartufi: Urbani Tartufi, Pronto Green di Perugia;

Verdura e frutta:, Garden Fruit di Foligno, coop soc. LaSemente, Metro.

Legumi Le Porte del Paradiso Assisi, L'Oro in bocca Torgiano, Madrevite di Varano sul Trasimeno

Pane Mulino Buccilli di Spello, Mela di Bastia Umbra; Acqua, Vino e Birre, bevande– vedi foglio Bevande