



R E C A N T O

RESTAURANT

MENU'

ESTATE 2025
SUMMER 2025



“ TU CHE VIAGGI
GUARDA E OSSERVA
DA TANTA VISTA
CIELO E TERRA INSIEME
TURBINI DI ZEFIRO
LIBECCIO TRAMONTANA
GIOCO DI VITA CHE GIRA
POLLINE E RICCO SEME
PER FORTUNA NOSTRA
QUESTO SEMPRE ACCADE
AVER DAI FIORI I FRUTTI
E L'ABBONDANZA
TU OSPITE ENTRA
SAGGI BENE
E CHE NON SIA MAI
ABBASTANZA. ”



GLUTEN FREE



TIPICO UMBRO / TYPICAL UMBRIAN



CON PRODOTTI DELLA NOSTRA
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA /
WITH PRODUCTS FROM OUR ORGANIC
FARM



PRESIDIO "SLOW FOOD" / "SLOW FOOD " PRESIDIUUM

GLI ANTIPASTI – STARTERS

PIATTO DEL FATTORE, PER GUSTARE ESCLUSIVE TIPICITÀ DEL TERRITORIO
PIATTO DEL FATTORE (FARMER'S DISH), EXCLUSIVE DELIGHTS OF OUR REGION

(1,3,6,9,12,13)

€ 16,00



BATTUTA DI CHIANINA I.G.P. SU SCHIACCIATA CROCCANTE, MAIONESE DI
AVOCADO E TARTUFO DI NORCIA

*CHIANINA BEEF TARTARE P.G.I. WITH CRUNCY SCHIACCIATA, AVOCADO
MAYONNAISE AND NORCIA TRUFFLE*

(1,2,6,9,14) € 14,00

CROCCHETTE DI CECI CON SALSA TZATZIKI E CIPOLLA ROSSA
ARROSTITA

CHICKPEA CROQUETTES WITH TZATZIKI SAUCE AND ROASTED RED ONION

(1,3,6,9,14) € 12,00

PAPPA AL POMODORO CON PANNATELLA DI COLFIORITO E GOCCE DI
BASILICO

*PAPPA AL POMODORO WITH UMBRIAN COLFIORITO PANNATELLA
AND BASIL DROPS*

(3,9,12) € 12,00

INSALATINA DI BACCALA' ARROSTO CON VERDURE CROCCANTI E SALSA ALLA
PERUGINA

ROASTED CODFISH SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES AND "PERUGINA" SAUCE

(1,2,5,6,12) € 13,00



INSALATE E FORMAGGI - SALADS AND CHEESE

FRANCESEANA: INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI, CAROTE

FRANCESEANA: SALAD, TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROT

€ 12,00

(4)

BENEDETTINA: INSALATA, TONNO, UOVO, POMODORO

BENEDETTINA: SALAD, TUNA, EGG AND TOMATO

€ 12,00

(7)

GRECA: INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA

GRECA: SALAD, FETA CHEESE, OLIVE AND ONION

€ 12,00

(5,7,10)



SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE, MIELE E FRUTTA

LOCAL CHEESE SELECTION WITH MUSTARD, HONEY AND FRUIT

€ 17,00



I PRIMI - FIRST COURSES

RISO VIALONE NANO MANTECATO CON CREMA DI MELANZANE, POLVERE
DI POMODORO E OLIO EVO DELLA VALLE AL BASILICO

*“VIALONE NANO” RICE CREAMED WITH ASPARAGINE, TOMATO AND BASIL
OLIVE OIL OF OUR OWN PRODUCTION*

(1,3,12,13) € 16,00



TORTELLI DI BUFALA E BASILICO CON SALSA DI DATTERINO ARROSTITO
BUFFALO MOZZARELLA TORTELLI WITH ROASTED “DATTERINO” TOMATO

(1,3,6,9,14) SAUCE

€ 14,00

CALAMARATA CON TONNO FRESCO SCOTTATO, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI E PACHINO SALTATO

*CALAMARATA WITH FRESH SEARED TUNA, TAGGIASCA OLIVES, CAPERS
(1,5,9,12,13) AND SAUTÉED TOMATOES*

€ 13,00

UMBRICELLI CON CREMA AL PARMIGIANO, CIPOLLA IN AGRODOLCE E
GUANCIALE CROCCANTE

*“UMBRICELLI” PASTA WITH PARMESAN CREAM, SWEET AND SOUR ONION
(1,3,9) AND CRISPY BACON*

€ 14,00

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' BIANCO DI GHIANDAROLO E TARTUFO DI
NORCIA

GNOCCHI WITH WHITE GHIANDAROLO RAGOUT AND NORCIA TRUFFLE

(1,3,9,12,13,14) € 16,00

ZUPPE - SOUPS

ZUPPA DI ROVEJA “PRESIDIO SLOW FOOD”

SOUP OF ROVEJA PEAS OF CASCIA “SLOW FOOD PRESIDIUUM”

(9,12,13) € 14,00



ZUPPA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO

CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBETTE

HOMEMADE SOUP WITH OUR OWN HOME GROWN LENTILS

AND HERBED CROUTONS

(9) € 11,00



ZUPPA DI CECI BIOLOGICA CON PANE SABBBIATO E OLIO E.V.O.
DELLA VALLE

ORGANIC CHICKPEAS SOUP WITH BREAD AND E.V.O. OIL OF OUR LAND

(1,6,9,12) € 11,00



CREMA DI CANNELLINI CON PANCETTA CROCCANTE

CANNELLINI BEANS CREAM WITH CRISPY BACON

1,13 € 11,00



I SECONDI – MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA, RUCOLA FRESCA
E OLIO E.V.O. DELLA VALLE
*GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH ROCKET
AND OLIVE OIL OF OUR OWN PRODUCTION*

€ 23,00  

CAPOCOLLO DI GHIANDAROLO C.B.T. ALLE AMARENE SU MORBIDO DI
PATATE E CIPOLLE DI CANNARA IN AGRODOLCE
*BLACK CHERRY "GHIANDAROLO" CAPOCOLLO WITH POTATOES AND
"CANNARA" SWEET AND SOUR ONIONS* 

(1,6,12,13) € 20,00

SUPREMA DI FARAONA LACCATA AL MIELE E TIMO, CREMA DI CAROTE E
CARDONCELLI GRIGLIATI

GUINEA FOWL WITH HONEY AND THYME, GRILLED CARDONCELLI AND

(1,6,12,13) *CARROT'S CREAM* 

€ 22,00

BOCCONCINI DI CINGHIALE ALLA CACCIATORA CON VERDURA DI CAMPO
SALTATA

WILD BOAR MORSELS WITH SAUTÉED VEGETABLES

(1,12,13) € 20,00 

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO CON PATATE ARROSTO E PANNA ACIDA
SEARED SALMON SLICE WITH ROASTED POTATOES AND SOUR CREAM

(1,3,5,6) € 21,00

I CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE ARROSTO
ROASTED POTATOES

€ 7,00

ERBA SALTATA DI CAMPO
SAUTÉED WILD GREEN VEGETABLES

€ 7,00

VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

€ 8,00

INSALATA VERDE
GREEN SALAD

€ 7,00

DESSERT

CRESCIONDA ALLA SPOLETINA CON SORBETTO ALLA FRAGOLA
“CRESCIONDA SPOLETINA” CAKE WITH STRAWBERRY SORBET

(2,3,9,13,14) € 8,00 

CHEESECAKE CON GEL DI PASSION FRUIT
PASSION FRUIT CHEESECAKE

(1,2,3,9,14) € 9,00

TARTELLETTA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI ROSSI
TARTLET WITH CHOCOLATE MOUSSE AND RED FRUITS

(1,2,3,9,14) € 8,00

TOZZETTI E VIN SANTO
ALMOND “TOZZETTI” BISCUITS AND SWEET WINE

(1,3,9) € 8,00 

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
SLICED SEASONAL FRESH FRUIT

€ 8,00 

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI
HOME-MADE ICE CREAM SELECTION

(1,2,3,6,7,14) € 7,00 

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

UTILIZZIAMO MATERIE PRIME FRESCHE CHE CONGELIAMO TRAMITE PROCESSO DI ABBATTIMENTO NELLA NOSTRA CUCINA PER GARANTIRE AL MEGLIO LA SALUBRITÀ DELL'ALIMENTO. / IN OUR KITCHEN WE USE FRESH INGREDIENTS THAT UNDERGO A BLAST CHILLING PROCESS TO GUARANTEE THAT THE FOOD IS RENDERED SAFE FOR STORAGE AND LATER CONSUMPTION.

CONSUMER INFORMATION REGOLAMENTO CEE 1169/2011

IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO CEE1169/2011 ESECUTIVO DAL 13 DICEMBRE 2014 SEGNALIAMO AI NOSTRI CLIENTI CHE I PRODOTTI DA NOI SERVITI IN VENDITA CONTENGONO I SEGUENTI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI ALIMENTARI:
IN COMPLIANCE WITH THE CEE1169/2011 REGULATION IN EFFECT SINCE DECEMBER THE 13TH 2014 WE REFER TO OUR CLIENTS THAT THE PRODUCTS THAT WE PURCHASE CONTAIN THE FOLLOWING CONSIDERED ALLERGENIC FOODS:

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 