

MENU' PRANZO LUNCH MENU'

ESTATE 2025- SUMMER 2025

R E C A N T O

RESTAURANT



LE NOSTRE PROPOSTE
OUR PROPOSAL

PROSCIUTTO STAGIONATO DI NORCIA CON MELONE RETATO, BRUSCHETTE CON
TARTUFO E OLIO D'I FRATI
(OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CERTIFICATO BIO
DI NOSTRA PRODUZIONE)
*CURED HAM FROM NORCIA WITH RETATO MELON, BRUSCHETTA WITH TRUFFLE AND
OLIO D'I FRATI*
(BIO-CERTIFIED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM OUR OWN PRODUCTION)
(6,9)
€ 13,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE CON POMODORI CUORE DI BUE, ACCIUGHE DEL
CANTABRICO E BASILICO
*"FIOR DI LATTE" MOZZARELLA WITH "CUORE DI BUE" ITALIAN TOMATOES, ANCHOVIES
FROM CANTABRIA AND FRESH BASIL*
(3,5,13)
€ 14,00

TRONCHETTO DI CAPRA AL COCCIO CON ALBICOCCHES SECCHES, MANDORLES TOSTATES,
GOCCE DI BALSAMICO E PANE TOSTATO
*LOCAL GOAT CHEESE WITH DRIED APRICOTS, TOASTED ALMONDS, BALSAMIC DROPS
AND TOASTED BREAD*
(3,5,13)
€ 14,00

PINZA CROCCANTE CON SALMONE AFFUMICATO, ZUCCHINES MARINATES, GEL DI
POMODORO E SESAMO
*CRUNCHY PINZA WITH SMOKED SALMON, MARINATED ZUCCHINI, TOMATO AND
SESAME GEL*
(5.6.9)
€ 14,00

FRANCESCANA: INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI, CAROTE
FRANCESCANA: SALAD, TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROT
€ 12,00

BENEDETTINA: INSALATA, TONNO, UOVO, POMODORO
BENEDICTINE: SALAD, TUNA, EGGS, TOMATO
(4)
€ 12,00

GRECA: INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA
GRECA: SALAD, FETA CHEESE, OLIVE AND ONION

(7)

€ 12,00

INSALATA CON FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA, PANE TOSTATO E SALSA CAESAR
SALAD WITH GRILLED CHICKEN FILLETS, TOAST AND CAESAR DRESSING

(1,3,5,6,7,9,11,14)

€ 14,00

POKÈ DI RISO BASMATI E QUINOA CON VERDURE, AVOCADO, GAMBERI, EDAMAME,
ALGA WAKAME E

SALSA DI SOIA ALLO ZENZERO

*BASED RICE AND QUINOA POKE WITH VEGETABLES, AVOCADO, SHRIMP, EDAMAME,
WAKAME SEAWEED AND GINGER SOY SAUCE.*

(1,2,6,8,9)

€ 15,00

ORECCHIETTE CON PESTO DI BASILICO, POMODORI SECCHI E RICOTTA SALATA
ORECCHIETTE WITH BASIL PESTO, DRIED TOMATOES AND SALTED RICOTTA CHEESE

(1,2,3,6,7,9,14)

€ 15,00

HAMBURGER DI MANZO 200GR CON PECORINO DI NORCIA, POMODORO, INSALATA,
MAIONESE AL TARTUFO E PATATE FRITTE

*BEEF BURGER WITH PECORINO DI NORCIA CHEESE, TOMATOES, TRUFFLE
MAYONNAISE AND FRENCH FRIES*

(1,5,7,11)

€ 22,00

VITELLO TONNATO CON MISTICANZA D'INSALATE E FIORI DI CAPPERO
VEAL WITH TUNA SAUCE AND MISTICANZA SALAD WITH CAPER FLOWERS

(1,5,6,12,13,14)

€ 14,00

VERDURE ALLA GRIGLIA CON
SPICCHIO DI FORMAGGI TIPICI UMBRI
GRILLED VEGETABLES WITH A
SLICE OF TYPICAL UMBRIAN CHEESE

(5,10)

€ 14,00

DESSERT

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA SELEZIONE
OUR SELECTION ICE-CREAMS AND SORBET
(1,3,6,7,8,11)

€7,00

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE
SEASONAL FRUIT SALAD

€7,00

COCOMERO GHIACCIATO
FROZEN WATERMELON

€7,00

IL PERSONALE DI SALA E' A DISPOSIZIONE PER
QUALSIASI INFORMAZIONE SUL MENÙ

*RESTAURANT STAFF IS AVAILABLE FOR ANY
INFORMATION ON OUR MENU PROPOSALS*

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 CEE^{1169/2011} 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 CEE^{1169/2011} 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. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO. / CEREALS CONTAINING GLUTEN, NAMELY WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. / SHELLFISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. / EGGS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. / FISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. / PEANUTS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. / SOY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE. / MILK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
8. FRUTTA A GUSCIO. / SHELL FRUIT.
9. SEDANO E PRODOTTO A BASE DI SEDANO. / CELERY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. / MUSTARD AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. / SESAME SEEDS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
12. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. / MOLLUSK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.

IL PERSONALE DI SALA E' A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SUL MENÙ
RESTAURANT STAFF IS AVAILABLE FOR ANY INFORMATION ON OUR MENU PROPOSALS