



R E C A N T O

RESTAURANT

# MENU'

AUTUNNO - INVERNO 2025

FALL - WINTER 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 " PRESIDIUM

## GLI ANTIPASTI – STARTERS

PIATTO DEL FATTORE, PER GUSTARE ESCLUSIVE TIPICITÀ DEL TERRITORIO  
*“FARMERS DISH”, A TASTE OF OUR LOCAL TRADITION*

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



€ 16,00

BATTUTA DI CHIANINA I.G.P. SU SCHIACCIATA CROCCANTE, MAYO  
DI AVOCADO E TARTUFO DI NORCIA  
*CHIANINA TARTARE ON CRUNCHY FOCACCIA WITH AVOCADO MAYO AND  
NORCIA TRUFFLES*

(1,2,6,9,14)



€ 14,00

CROCCHETTE DI CECI CON SALSA TZATZIKI E CIPOLLA ROSSA ARROSTITA  
*CHICKPEA CROQUETTES WITH TZATZIKI AND ROASTED RED ONIONS*

(1,3,6,9,14) € 12,00

CARCIOFO STUFATO PROFUMATO ALLA MENTUCCIA CON  
PANNATELLA DI COLFIORITO  
*MINT SCENTED ARTICHOKE STEW WITH MOZZARELLA FROM COLFIORITO*

(3)



€ 12,00

INSALATINA DI ROVEJA CON BACCALA' ARROSTITO E SEDANO NERO DI  
TREVI

*ROVEJA PEA SALAD WITH ROASTED SALT-COD AND BLACK CELERY  
FROM TREVI*

(5,12)



€ 13,00

## INSALATE E FORMAGGI - SALAD AND CHEESE

FRANCESCANA:

INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI E CAROTE  
*SALAD, TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROT*



€ 12,00

BENEDETTINA:

INSALATA, TONNO, UOVA E POMODORO  
*SALAD, TUNA, EGG AND TOMATO*

(2,5,14)



€ 12,00

GRECA:

INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE E CIPOLLA  
*SALAD, FETA CHEESE, TOMATO, OLIVE AND ONION*

(2,3)



€ 12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE, MIELE E FRUTTA  
*CHEESE SELECTION WITH MOSTARDA, HONEY AND FRUIT'S*

(1,2,3,11,13)



€ 17,00

## I PRIMI - FIRST DISHES

RISO VIALONE NANO MANTECATO CON CREMA DI BARBABIETOLE,  
CAPRINO E NOCCIOLE TOSTATE  
*BUTTERED VIALONE RICE WITH BEETS CREAM, GOAT CHEESE AND TOASTED  
HAZELNUTS*

(1,2,3,12,13)  € 16,00

TORTELLI DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA CON BURRO AROMATICO ALLE ERBE  
DELLA VALLE, GUANCIALE CROCCANTE E GOCCE DI BALSAMICO  
*CANNARA RED ONION STUFFED TORTELLI WITH AROMATIC BUTTER, CRISPY  
CHEEK BACON AND DROPS OF BALSAMIC VINEGAR*

(1,3,7,9,12,13,14)  € 14,00

*UMBRICELLI CON RAGU' DI GHIANDAROLO E PORCINI*  
*UMBRICELLI WITH GHIANDAROLO PORK RAGOUT AND PORCINI MUSHROOMS*

(1,3,9,13,14)  € 14,00

GNOCCHI DI PATATE CON TARTUFO DI NORCIA E ZUCCA ARROSTITA  
*POTATO GNOCCHI WITH TRUFFLES FROM NORCIA AND ROASTED PUMPKIN*

(1,3,9,13,14)  € 16,00

CALAMARATA CON TONNO FRESCO SCOTTATO, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E  
PACHINO SALTATO  
*PASTA WITH SEARED FRESH TUNA, BLACK OLIVES, CAPERS AND FRIED CHERRY  
TOMATOES*

(1,4,5,7,9,12,13) € 13,00

## ZUPPE - SOUPS

CAPPELLETTI DI BRODO IN CARNE  
*TORTELLINI IN MEAT BROTH*

(3,9,12,14)  € 14,00

ZUPPA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBE  
*COLFIORITO LENTILS SOUP WITH HERB SCENTED CRISPY BREAD*

(9,12)   € 11,00

ZUPPA DI CECI BIO, CON PANE SABBATO E OLIO EVO DELLA VALLE  
*ORGANIC CHICKPEA SOUP, BREAD CRUMBLES AND OLIVE OIL*

(1,6,9,12,13)   € 11,00

CREMA DI CANNELLIMI CON PANCETTA CROCCANTE  
*WHITE BEAN CREAM WITH CRISPY BACON*

(1,13)  € 11,00

## I SECONDI – MAIN DISHES

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA, RUCOLA FRESCA E OLIO DELLA VALLE  
*SLICED BEEF STEAK GRILLED WITH FRESH RUCOLA AND OLIVE OIL*



€ 23,00

CAPOCOLLO DI GHIANDAROLO C.B.T. SU MORBIDO DI PATATE,  
CARDONCELLI GRIGLIATI E TARTUFO

LOW FLAME COOKED CAPOCOLLO *PORK ON POTATO MASH,*  
*CARDONCELLI MUSHROOMS AND TRUFFLES*

(12,13)



€ 20,00

PETTO DI QUAGLIA BARDATO CON PANCETTA CROCCANTE, CREMA DI  
CAROTE E INSALATA DI VERZA AI FRUTTI ROSSI

*QUAIL BREAST WRAPPED IN CRISPY BACON, CARROT CREAM AND CABBAGE*  
*SALAD ON RED FRUIT'S*

(1,12,13)



€ 17,00

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

(1,3,5,6)



€ 21,00

*BOCCONCINI DI CINGHIALE CON POLENTA*  
*ED ERBA DI CAMPO SALTATA*

*WILD BOAR NUGGETS WITH POLENTA*  
*AND FRIED GREEN HERBES*

(12,13)



€ 20,00



ERBA DI CAMPO SALTATA

*FRIED GREEN HERBS*

€ 7,00

VERDURE GRIGLIATE

*GRILLED VEGETABLES*

€ 8,00

PATATE ARROSTO

*ROASTED POTATOES*

€ 7,00

INSALATA VERDE

*GREEN SALAD*

€ 7,00

## DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*SLICED SEASONAL FRUITS*



€ 8,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO PERUGINA CON CRUMBLE DI NOCCIOLE E  
COMPOSTA DI PERE

*PERUGINA CHOCOLATE MOUSSE WITH  
HAZELNUT CRUMBLE AND PEAR COMPOTE*

(1,2,3,9,14) € 8,00

CREMA BRUCIATA AGLI AGRUMI CON GELATO ARTIGIANALE ALLA LIQUIRIZIA  
*CITRUS FRUITS CREME BRULEE WITH HOMEMADE LICORICE ICE CREAM*

(2,3,14)  € 8,00

ROCCIATA TIPICA ASSISANA CON CREMA INGLESE  
*“ROCCIATA” ASSISI’S STRUDEL WITH ENGLISH CREAM*

(1,2,3,9,13,14)  €8,00

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE  
*HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETTO*

(1,2,3,7,13,14) € 7,00

TOZZETTI E VIN SANTO  
*ALMOND BISCUITS AND VIN SANTO*

(2,3,9,13,14)  € 8,00

# 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 alimetari 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