



R E C A N T O

RESTAURANT

# MENU'

PRIMAVERA ESTATE 2026

SPRING SUMMER 2026



“ 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 PLATTER) WITH A SELECTION OF LOCAL  
SPECIALTIES*

(1,3,6,9,12,13)   € 16,00

BATTUTA DI CHIANINA I.G.P. , GEL DI PEPERONE, MISTICANZA DI INSALATE  
E ASPARAGI, MAIONESE AL REGGIANO E VELE DI PANE CARASAU  
*CHIANINA P.G.I. BEEF TARTARE WITH PEPPER GEL, MIXED SALAD,  
ASPARAGUS, PARMESAN MAYONNAISE AND CARASAU BREAD*

(3,6,9,14) € 14,00

GNOCCO FRITTO, MORTADELLA DI CINGHIALE E ROBIOLA DI CAPRA  
*FRIED GNOCCHI WITH WILD BOAR MORTADELLA AND GOAT ROBIOLA  
CHEESE*

(1,2,3,6,9) € 12,00

POLPETTE DI MELANZANE, KETCHUP DI POMODORINO DATTERINO E  
BASILICO, PANNATELLA DI COLFIORITO  
*EGGPLANT MEATBALLS WITH DATTERINO TOMATO KETCHUP, BASIL AND  
COLFIORITO PANNATELLA BREAD*

(1,2,3,5,6,7,9,14) € 12,00

BACCALA' ARROSTO CON HUMUS DI CECI  
*ROASTED CODFISH WITH CHICKPEA HUMMUS*

(5,6,7,12) € 13,00

## INSALATE E FORMAGGI – SALADS AND CHEESE



FRANDESCANA: INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI, CAROTE  
*FRANDESCANA: SALAD WITH TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROTS*

€ 12,00

BENEDETTINA: INSALATA, TONNO, UOVO, POMODORO  
*BENEDETTINA: SALAD, TUNA, EGG AND TOMATO*

(2,5,14) € 12,00

GRECA: INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA  
*GRECA: SALAD WITH FETA, TOMATOES, OLIVES AND ONION*


(2,3) € 12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE, MIELE E FRUTTA  
*LOCAL CHEESE SELECTION WITH MUSTARD, HONEY AND FRUIT*

(1,2,3,11,13)  € 17,00

## I PRIMI - FIRST COURSES

CALAMARATA CON ASPARAGI E TARTUFO DI NORCIA  
*CALAMARATA PASTA WITH ASPARAGUS AND NORCIA BLACK TRUFFLE*

(3,9,12,14) € 15,00 

PACCHERI SALTATI CON PACHINO, FUNGHI DI BOSCO E GUANCIALE  
CROCCANTE  
*PACCHERI PASTA WITH PACHINO CHERRY TOMATOES, WILD MUSHROOMS  
AND CRISPY GUANCIALE*

(3,9,13,14) € 13,00

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON SALSA DI GAMBERI, LIME, ZUCCHINE E  
BURRATA  
*CHITARRA SPAGHETTI WITH PRAWN SAUCE, LIME, ZUCCHINI AND  
BURRATA CHEESE*

(3,5,8,9,12,13,14) € 13,00

TORTELLO DI BUFALA CON DATTERINO ARROSTITO E BASILICO  
*BUFFALO RICOTTA TORTELLI PASTA WITH ROASTED DATTERINO  
TOMATOES AND BASIL*

(3,9,13,14) € 14,00

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' BIANCO DI CHINGHIALE PROFUMATO AL  
GINEPRO  
*POTATO GNOCCHI WITH WHITE WILD BOAR RAGU' SCENTED WITH  
JUNIPER* 

(3,9,12,13,14) € 15,00

## ZUPPE - SOUPS


ZUPPA DI ROVEJA "PRESIDIO SLOW FOOD"  
*ROVEJA PEA SOUP FROM CASCIA (SLOW FOOD PRESIDIUUM)*

(9,12,13) € 11,00   

ZUPPA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO  
CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBETTE  
*COLFIORITO LENTIL SOUP WITH HERB CROUTONS*

(9) € 11,00  

ZUPPA DI CECI BIOLOGICA CON PANE SABBBIATO E OLIO E.V.O.  
DELLA VALLE  
*ORGANIC CHICKPEA SOUP WITH TOASTED BREAD AND EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL FROM VALLE*

(1,6,9,12) € 11,00  

## I SECONDI – MAIN COURSES


TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA, RUCOLA FRESCA  
E OLIO E.V.O. DELLA VALLE  
*GRILLED BEEF STEAK WITH FRESH ROCKET AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
FROM VALLE*

€ 23,00 


PANCIA DI MAIALE C.B.T. SU MORBIDO DI PATATE E CIPOLLINE ARROSTO  
*SLOW-COOKED PORK BELLY (CBT) WITH SOFT POTATOES AND ROASTED  
ONIONS*

(1,13) € 20,00 

POLLO ALLA CACCIATORA CON ERBA DI CAMPO SALTATA  
*HUNTER-STYLE CHICKEN WITH SAUTÉED WILD HERBS*

(12,13) € 17,00 

TRANCIO DI SALMONE, CREMA DI CANNELLINI E TACCOLE  
*SALMON FILLET WITH CANNELLINI BEAN CREAM AND SNOW PEAS*

(5,6,12) € 21,00 

HAMBURGER DI FASSONA DA 200GR, PECORINO, MAYO AL TARTUFO E  
PATATE ARROSTO

*200G FASSONA BEEF BURGER WITH PECORINO CHEESE, TRUFFLE  
MAYONNAISE AND ROASTED POTATOES*

(1,2,3,6,9,14) € 20,00

## I CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE ARROSTO  
*ROASTED POTATOES*

€ 7,00

ERBA SALTATA DI CAMPO  
*SAUTÉED WILD GREENS*

€ 7,00

VERDURE ALLA GRIGLIA  
*GRILLED VEGETABLES*

€ 8,00

INSALATA VERDE  
*GREEN SALAD*

€ 7,00

## DESSERT

CRUMBLE CROCCANTE, CREMOSO AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI  
*CRISPY CRUMBLE WITH CREAM CHEESE MOUSSE AND RED BERRIES*

(1,2,3,9,14) € 8,00

MERINGATA CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE FRESCHE E MENTA  
*MERINGUE CAKE WITH CHANTILLY CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND MINT*

(2,3,14) € 8,00

IL NOSTRO TIRAMISU'  
*OUR HOMEMADE TIRAMISU*

(2,3,9,14) € 8,00


TOZZETTI E VIN SANTO  
*ALMOND "TOZZETTI" BISCUITS SERVED WITH SWEET DESSERT WINE (VIN SANTO)*

(2,3,9,13,14) € 8,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
*SLICED SEASONAL FRESH FRUIT*

€ 8,00  

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI  
*HOMEMADE ICE CREAM SELECTION*

(1,2,3,7,13,14) € 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 