RECANTO

RESTAURANT

MENU'

AUTUNNO - INVERNO 2026

FALL - WINTER 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. ”

SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

TIPICO UMBRO
TYPICAL UMBRIAN

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

PRESIDIO "SLOW FOOD"
"SLOW FOOD" PRESIDIUM

ANTIPASTI – STARTERS

PIATTO DEL FATTORE, PER GUSTARE ESCLUSIVE TIPICITÀ DEL TERRITORIO
"FARMER'S PLATTER", A TASTE OF LOCAL SPECIALTIES
(1,3,6,9,12,13) €17,00

BATTUTA DI CHIANINA I.G.P. CON CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE E VERDURE CROCCANTI, SPUMA DI CAPRINO E PANE CARASAU
CHIANINA BEEF TARTARE WITH PICKLED RED ONIONS AND CRUNCHY VEGGIES, GOAT CHEESE MOUSSE AND CARASAU FLAT BREAD
(3,9,12,13) €14,00

FLAN DI ZUCCA E CARDONCELLI CON FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI, TARTUFO NERO DI NORCIA E VELE DI PANE TOSTATO
PUMPKIN AND MUSHROOM FLAN WITH AGED PARMESAN FONDUE, NORCIA BLACK TRUFFLE AND TOASTED BREAD CRISPS
(3,9,14) €15,00

CARCIOFO STUFATO PROFUMATO ALLA MENTUCCIA CON PANNATELLA DI COLFIORITO E OLIO AL PREZZEMOLO
MINT SCENTED ARTICHOKE STEW WITH MOZZARELLA FROM COLFIORITO AND PARSLEY OIL
(3,13) €15,00

TENTACOLI DI POLIPO ARROSTO SU CREMA DI PATATE E PORRI, OLIVE TAGGIASCHE E POLVERE DI CAPPERI
ROASTED OCTOPUS ON POTATO AND LEEK CREAM, TAGGIASCHE OLIVES AND CAPER POWDER
(1,4,5,13) €13,00

INSALATE E FORMAGGI - SALADS AND CHEESE

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

BENEDETTINA:
INSALATA, TONNO, UOVA E POMODORO
LETTUCE, TUNA, EGG AND TOMATO
(1,14) €12,00

GRECA:
INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE E CIPOLLA
LETTUCE, FETA CHEESE, TOMATO, OLIVES AND ONION
(1,3) €12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE, MIELE E FRUTTA
CHEESE SELECTION WITH MUSTARD, HONEY AND FRUIT
(1,2,3,11) €17,00

PRIMI - FIRST COURSES

TORTELLO RIPIENO DI FRIARIELLI E SALSICCIA CON RISTRETTO DI DATTERINO E BURRATA DI COLFIORITO
TORTELLI PASTA STUFFED WITH SAUSAGE AND FRIARIELLI, WITH DATTERINO TOMATO REDUCTION AND BURRATA CHEESE
(3,6,9) €16,00

RISO CARNAROLI RISERVA MANTECATO CON ZUCCA MANTOVANA ARROSTITA, PORCINI SALTATI E NOCCIOLE TOSTATE
CARNAROLI RISOTTO WITH ROASTED PUMPKIN, SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS AND TOASTED HAZELNUTS
(2,3,12) €14,00

PACCHERO CON RAGÙ DI BRASATO, CIPOLLA STUFATA E CIALDE DI PECORINO
PACCHERI PASTA WITH BRAISED MEAT RAGU, STEWED ONION AND PECORINO CHEESE CRISPS
(3,9,12,13) €14,00

GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO DI NORCIA CON FONDUTA DI FORMAGGIO
STUFFED NORCIA TRUFFLE GNOCCHI WITH CHEESE FONDUE
(3,6,7,9,10,14) €16,00

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE
SPAGHETTI WITH CLAMS AND CURED ROE
(4,5,9,12,13) €17,00

ZUPPE - SOUPS

TORTELLINI DI CARNE IN BRODO DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL TORTELLINI IN MEAT BROTH
(3,9,12,13) €14,00

ZUPPA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBE
COLFIORITO LENTIL SOUP WITH HERB SCENTED CROUTONS
(9) €11,00

ZUPPA DI CECI BIO, CON PANE SABBIATO E OLIO E.V.O. DELLA VALLE
ORGANIC CHICKPEA SOUP WITH BREADCRUMBS AND E.V.O. OLIVE OIL
(1,9,12) €11,00

ZUPPA DI ROVEJA
ROVEJA PEA SOUP
(12) €11,00

SECONDI – MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA FRESCA E OLIO E.V.O DELLA VALLE

BEEF TAGLIATA WITH FRESH ARUGULA AND E.V.O OLIVE OIL

€23,00

CAPOCOLLO DI GHIANDAROLO C.B.T. CON TARTUFO DI NORCIA, PATATE ARROSTO E PORRI GRIGLIATI

LOW FLAME COOKED PORK WITH NORCIA TRUFFLE, ROAST POTATOES AND GRILLED LEEKS

(13) €20,00

BRASATO DI VITELLO AL RECANTO CON CARCIOFO GRIGLIATO E MORBIDO DI PATATE

RECANTO RED WINE-BRAISED VEAL WITH GRILLED ARTICHOKE AND MASHED POTATOES

(3,12,13) €23,00

BOCCONCINI DI CINGHIALE AL GINEPRO CON CICORIA RIPASSATA E CAVOLFIORE ALLA PAPRIKA

JUNIPER SCENTED *WILD BOAR BITES WITH SAUTÉED WILD HERBS AND PAPRIKA CAULIFLOWER*

(12,13) €19,00

BACCALÀ ARROSTO SU CREMA DI TOPINAMBUR, CIPOLLA ROSSA DI CANNARA E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO

ROASTED SALT COD ON SUNCHOKE CREAM, CANNARA RED ONION AND PARSLEY EXTRACT

(5,13) €17,00

CONTORNI - SIDE DISHES

CICORIA SALTATA

SAUTÉED WILD HERBS

€7,00

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

€8,00

PATATE ARROSTO

ROAST POTATOES

€7,00

INSALATA VERDE

GREEN LEAF SALAD

€7,00

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISÙ
OUR HOMEMADE TIRAMISU
(3,9,14) €8,00

TARTELLETTA AL CACAO AMARO CON MOUSSE DI YOGURT,
CIOCCOLATO BIANCO E GELATO AI FRUTTI ROSSI
COCOA TARTLET WITH YOGURT AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE, SERVED WITH RED BERRIES ICE CREAM
(1,2,3,6,9,14) €8,00

CRÈME BRÛLÉE AL GORGONZOLA DOLCE E PERE ALLA CANNELLA
SWEET BLUE CHEESE CRÈME BRÛLÉE WITH CINNAMON PEARS
(3,14) €8,00

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETTO
(1,2,3) €7,00

TOZZETTI E VIN SANTO
ALMOND "TOZZETTI" BISCUITS WITH SWEET DESSERT WINE
(1,2,3,6,9,14) €8,00

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI
CONSUMER INFORMATION

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.

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 13TH 2014 WE REFER TO OUR CLIENTS THAT THE PRODUCTS WE PURCHASE CONTAIN THE FOLLOWING CONSIDERED ALLERGENIC FOODS:

