



R E C A N T O

RESTAURANT

MENU'

AUTUNNO - INVERNO 2023

FALL - WINTER 2023



“ 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 LAND’S TRADITION

(1,7,9)   € 16,00

CROCCHETTE DI LAGO, FAGIOLINA DEL TRASIMENO E BROCCOLETTO
CROCCANTE

*LAKE FISH CROQUETTES, GREEN BEANS FROM LAKE TRASIMENO
AND CRISPY BROCCOLI*

(1,3,4,8)   € 14,00

PAPPA DI CIPOLLE DI CANNARA, CROSTONE DI PANE E CIALDA DI
PECORINO

CANNARA ONION PORRIDGE, CROUTONS AND PECORINO CHEESE WAFERS

(1,7)  € 12,00

HUMMUS DI CECI CON BOUQUET DI VERDURE E ORTAGGI
HUMMUS WITH A BOUQUET OF VEGETABLES

(9,11)   €11,00

SELEZIONE DI FORMAGGI "FRATELLI CIOTTI" ABBINATI
CON COMPOSTE E MOSTARDE

*LOCAL CHEESE SELECTION, “FRATELLI CIOTTI PRODUCTION”
WITH COMPOTE AND MUSTARD*

(7,8,9,10)   € 17,00

I PRIMI – FIRST COURSES

ORZOTTO AL TARTUFO DI NORCIA E PORCINI SALTATI

*BARLEY RISOTTO WITH TRUFFLES FROM NORCIA AND PAN-FRIED PORCINI
MUSHROOMS*

(1,7,9)  € 16,00

CHITARRINO ALL’UOVO AL RAGU’ DI PERSICO, ZAFFERANO DI CASCIA E
PANE AROMATICO

*EGG “CHITARRINO” SPAGHETTI WITH BASS SAUCE , SAFFRON FROM CASCIA
AND FLAVOURED BREAD*

(1,3,4,7,9)  €15,00

CEPPI “REGINA DEI SIBILLINI” ALLA VACCINARA

OXTAIL RAGU SAUCE WITH CEPPI PASTA

(1,7,9) € 16,00

TORTELO DI MAZZA FEGATO SU MORBIDO DI ZUCCA E GOCCE DI
BALSAMICO DELLA VALLE

LIVER SAUSAGE TORTELLO ON A PUMPKIN SAUCE AND BALSAMIC VINEGAR

(1,3,7,9)    € 15,00

ZUPPE - SOUPS

ZUPPA DI LENTICCHIE CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBE
*HOMEMADE SOUP WITH OUR OWN HOME GROWN LENTILS AND HERBED
CROUTONS*

(1,9)   € 11,00

CREMA DI BROCCOLI E CAPRINO
CREAM OF BROCCOLI AND GOAT CHEESE

(7,9)  € 14,00

ZUPPA DI ROVEJA DI CASCIA
SOUP OF ROVEȚA PEAS OF CASCIA

(9)   € 14,00

MINISTRONE DI VERDURE FRESCHE DELL'ORTO
GARDEN FRESH VEGETABLE SOUP

(9)  € 11,00

I SECONDI – MAIN CORSES

FILETTO DI TROTA DELLA VALNERINA IN PORCHETTA CON CREMA DI PANE
AL FINOCCHIETTO E CAVOLETTI DI BRUXELLES

*TROUT FILLET WITH BREAD CREAM WILD FENNEL FLAVOURED AND
BRUSSELS SPROUTS*

(1,4)  € 20,00

PULLED DI AGNELLO, PANE A LENTA LIEVITAZIONE, INSALATINA DI VERZA E
SALSA ALLO YOGURT

*SLOW COOKED PULLED LAMB, SLOW RISING BREAD AND CABBAGE SALAD
WITH YOGURT SAUCE*

(1,6,7,9) € 20,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE CON RUCOLA FRESCA
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH ROCKET

€ 22,00

SPEZZATINO DI CAPRIOLO CON FRUTTI ROSSI E CASTAGNE SU POLENTA ED
ERBE DI CAMPO

*DEER STEW WITH BERRIES AND CHESTNUTS ON A CORN MUSH WITH
GREENS*

(1,9) € 21,00

PROPOSTE VEGETARIANE – VEGETARIAN PROPOSALS

INSALATINA FRANCESCA
MIXED SALAD
€ 7,00

ERBA DI CAMPO SALTATA
SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES
€ 7,00

VERDURE GRIGLIATE
SEASONAL GRILLED VEGETABLES
€ 8,00

PATATE ARROSTO
ROASTED POTATOES
€ 7,00

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
SLICED SEASONAL FRESH FRUIT
  € 8,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE, CRUMBLE AL CACAO AMARO
E PASSION FRUIT
*WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH HAZELNUT, DARK CHOCOLATE
CRUMBLES AND PESSION FRUIT'S*
(6,7,8)  € 10,00

CREMA BRUCIATA AL CAFFE' E SORBETTO AI LAMPONI
CAFFEE CREME BRULEE WITH RASPBERRIES SORBET
(3)  € 9,00

ROCCIATA TIPICA ASSISANA CON GELATO ALLA CREMA
“ROCCIATA” TYPICAL STRUDEL-LIKE CAKE WITH CREAM ICE-CREAM
(1,3,7,8)  €10,00

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET
(6,7,8,11)  € 8,00



ANTIPASTI - STARTERS

- Roselline di prosciutto cotto

Flower shaped ham appetizer

6€
- Roselline di prosciutto crudo di Norcia

Flower shaped cured ham appetizer

7€
- Spicchi di caciotta dolce di Colfiorito

Slices of “caciotta” cheese from Colfiorito

8€
- Mozzarella fior di latte caseificio Brufani

100gr

“Fior di latte” mozzarella 100 gr

8€

SECONDI - MAIN COURSES

- Paillard di vitello bianco ai ferri

Grilled veal paillard

12€
- Tagliata di petto di pollo Bio

Organic sliced chicken breast

12€
- Hamburger di Vitellone alla griglia

Grilled veal burger

10€
- Cotoletta di pollo ruspante di nostra produzione

Home-made cutlets of free-range chicken

12€
- Pizza margherita

Margherita pizza

10€
- Spiedino di Calamari e gamberi panato alle erbe

Herb-crusted squid and prawn skewers

13€

PRIMI - FIRST COURSES

- Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil

10€
- Penne alla norcina

“Penne” pasta with cream and sausage

10€
- Tortellini a mano panna e prosciutto cotto

“Tortellini” pasta stuffed with cream and ham

10€
- Ravioli di spinaci burro e salvia

Spinach ravioli with butter and sage

10€

CONTORNI - SLIDE DISHES

- Patatine fritte

French fries

6€
- Patate arrosto

Roast potatoes

6€
- Insalatina di carote

Carrot salad

5€
- Pinzimonio di verdure di stagione

Shaved seasonal vegetable salad with dressing

5€

DOLCI - DESSERTS

- Gelati e sorbetti di nostra produzione

Our own production ice-creams and sorbets

7€
- Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

7€
- Crepes alla nutella

Nutella crepes

7€

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.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 NOSTRO PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER RISPONDERE A QUALSIASI INFORMAZIONE DESIDERINO AVERE NEL MERITO I SIG.RI CLIENTI.
OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL TO ANY QUESTIONS YOU MAY HAVE REGARDING THIS MATTER