



R E C A N T O

RESTAURANT

# MENU'

PRIMAVERA - ESTATE 2024

SPRING - SUMMER 2024



“ 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  
*“FARMERS DISH”, A TASTE OF OUR LAND’S TRADITION*

(1,7,9)   € 16,00

CROCCHETTE DI PORCHETTA SU CREMA DI PISELLI E TARTUFO DI NORCIA  
*ROASTED SUCKLING PIG CROQUETTES ON GREEN PEA CREAM  
AND TRUFFLE FROM NORCIA*

(1,3)  € 14,00

CARCIOFO STUFATO PROFUMATO ALLA MENTUCCIA SU PANNATELLA  
DI COLFIORITO  
*MINT SCENTED STEWED ARTICHOKE ON STRACCIATELLA CHEESE  
FROM COLFIORITO*

(7)   € 12,00

INSALATINA TIEPIDA DI MELANZANE E ORTAGGI FRESCHI  
*LUKEWARM AUBERGINE AND FRESH VEGETABLE SALAD*

(6,9,11)  € 12,00

TARTARE DI SALMONE CON PANINO AL VAPORE, GUACAMOLE E  
PANNA ACIDA

(1,4,6,7,11) € 15,00

### INSALATE E FORMAGGI - SALADS AND CHEESE



FRANCESCANA: INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI,  
CAROTE

*FRANCESCANA: SALAD, TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROT*  
€ 12,00

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

(4) € 12,00

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

(7) € 12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI CON COMPOSTE E MOSTARDE  
*LOCAL CHEESE SELECTION WITH COMPOTE AND MUSTARD*

(5,7,10)  € 17,00

## I PRIMI - FIRST COURSES

RISO VIALONE NANO MANTECATO CON CROSTACEI  
E POLVERI DEL MEDITERRANEO  
*“VIALONE NANO” RICE CREAMED WITH CRUSTACEANS  
AND SUN DRIED OLIVE, CAPER AND TOMATO POWDER*

(2,4,7,9,12,14)  € 17,00

UMBRICELLI AL RAGU' DI SALSICCIA E AGLIONE  
*LARGE SPAGHETTI WITH SAUSAGE AND GARLIC SAUCE*

(1,7,9,12)  € 14,00

TORTELLI DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA AL BURRO ALLE ERBE,  
GUANCIALE CROCCANTE E GOCCE DI BALSAMICO  
*RED ONION FILLED RAVIOLI WITH AROMATIC HERB SCENTED BUTTER,  
CRUNCHY CHEEK LARD AND BALSAMIC DROPS*

(1,7)  € 16,00

PACCHERI CON CREMA AL PARMIGIANO, TARTUFO DI NORCIA  
E CARDONCELLI

*PASTA WITH PARMESAN CREAM, TRUFFLE FROM NORCIA  
AND CARDONCELLO MUSHROOMS*

(1,7)  € 16,00

GNOCCHI DI PATATE CON FAVE FRESCHE, PACHINO, OLIVE E RICOTTA  
SALATA DELLA VALNERINA PRESIDIO SLOW FOOD  
*POTATO GNOCCHI WITH FRESH BROAD BEANS, CHERRY TOMATOES,  
OLIVES AND SALTY RICOTTA CHEESE FROM VALNERINA*

(1,7)   € 15,00

## ZUPPE - SOUPS

ZUPPA DI ROVEJA “PRESIDIO SLOW FOOD”  
*SOUP OF ROVEJA PEAS OF CASCIA “SLOW FOOD PRESIDIUUM”*

(9)   € 14,00

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

(1,9) € 11,00

IMBRECCIATA CON CROSTONE DI PANE  
*MIXED PULSE SOUP WITH BREAD CROUTON*

(1,9) € 11,00

VELLUTATA DI CECI BIO CON PANE SABBIAIO E OLIO E.V.O. DELLA VALLE  
*ORGANIC CHICKPEA CREAM SOUP WITH BREAD AND OLIVE OIL  
OF OUR OWN PRODUCTION*

(1,9) € 11,00

## I SECONDI – MAIN COURSES

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

*GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH ROCKET  
AND OLIVE OIL OF OUR OWN PRODUCTION*

  € 22,00

FILETTO DI BACCALA' SCOTTATO  
CON SALSA ALLA PERUGINA  
E INSALATA DI PATATE

*SEARED CODFISH FILLET SERVED WITH RAISINS, TOMATO AND PINE  
NUT SAUCE AND POTATO SALAD*

(4,8,9)   € 19,00

COSTINE DI MAIALE B.B.Q. PATATE  
E CIPOLLE DI CANNARA ARROSTO

*PORK RIBS WITH BBQ SAUCE, POTATOES AND ROASTED ONIONS  
FROM CANNARA*

(10,11)   € 19,00

BOCCONCINI DI CINGHIALE CON ERBA DI CAMPO SALTATA  
*WILD BOAR BITES WITH SAUTEED WILD GREEN VEGETABLES*

(9,12)   € 18,00

BURGER DI MANZO CON PECORINO DI NORCIA,  
CIPOLLA ROSSA DI CANNARA,  
POMODORO, INSALATA E PATATE FRITTE

*BEEF BURGER WITH EWE'S CHEESE, RED ONIONS, TOMATOES, SALAD  
AND FRIED POTATOES*

(1,5,7,11)  € 21,00

## PROPOSTE VEGETARIANE - VEGETARIAN PROPOSALS

PATATE ARROSTO  
*ROASTED POTATOES*

€ 7,00



ERBA DI CAMPO SALTATA  
*SEASONAL SAUTÉED WILD GREEN VEGETABLES*

€ 7,00

VERDURE GRIGLIATE  
*SEASONAL GRILLED VEGETABLES*

€ 8,00

INSALATA VERDE  
*GREEN SALAD*

€ 7,00

### DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU'  
*HOME-MADE TIRAMISU'*

(1,3,7) € 8,00

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA BOURBON CON GELATO ALLE NOCI  
*CRÈME BRULÉE WITH BOURBON VANILLA AND WALNUT ICE CREAM*

(3,7,8)  € 9,00

CRESCIONDA ALLA SPOLETINA CON CREMA INGLESE E FRUTTI ROSSI  
*DARK CHOCOLATE AND AMARETTI CAKE WITH ENGLISH CUSTARD  
AND RED BERRIES*

(1,3,7,12)  € 8,00

TOZZETTI E VIN SANTO  
*ALMOND BISCUITS AND SWEET WINE*

(1,3,8)  € 8,00

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

 € 8,00

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI  
*HOME-MADE ICE CREAM SELECTION*

(1,3,6,7,8,11)  € 8,00

# Baby Menu

R E C A N T O

RESTAURANT

## 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

Polpette di carne al sugo  
*Meatballs in tomato sauce*  
12€

Tagliata di petto di pollo Bio  
*Organic sliced chicken breast*  
12€

Hamburger di Vitellone alla griglia  
*Grilled veal burger*  
10€

Filetti di pollo panati  
*Cutlets of breaded 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 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:

rev 00 marzo 2019

### ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI



# 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**