



R E C A N T O

RESTAURANT

# MENU'

ESTATE 2022  
SUMMER 2022



“ 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*



€ 16,00

CROCCHETTE DI PORCHETTA, TARTUFO, FINOCCHIETTO, MORBIDO DI PISELLI

*ROASTED PORK NUGGETS, TRUFFLES, FENNEL, CREAM OF PEAS*

€ 12,00



PAPPA AL POMODORO CON PANNATELLA DI COLFIORITO E BASILICO

*TRADITIONAL TOMATO AND BREAD SOUP WITH PANNATELLA DI COLFIORITO AND BASIL*



€ 14,00

TARTARE DI TROTA SALMONATA, PINZA CROCCANTE, CAPRINO ALLA CIPOLLINA, ARACHIDI SALATE, JUIS DI MANGO

*SALMON TROUT TARTARE, CRISPY FOCACCIA, GOAT’S CHEESE WITH CHIVES, SALTED PEANUTS, MANGO JUICE*

€ 14,00

## I PRIMI - FIRST COURSES

RISO VIALONE NANO, ERBORINATO BLUMARENA F.LLI CIOTTI, COULIS DI RIBES

*VIALONE NANO RICE WITH BLACKCURRANT COULIS*

€ 14,00



TORTELLO DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA, BURRO ALLE ERBE, GUANCIALE CROCCANTE

*“TORTELLO” PASTA FILLED WITH RED ONIONS, BUTTERED HERBS AND CRISPY BACON*



€ 16,00

UMBRICELLI AL TARTUFO DI NORCIA

*UMBRICELLI PASTA WITH NORCIA TRUFFLES*

€ 13,00



CHICCHE DI PATATE DI COLFIORITO AL SUGO DEL TRASIMENO  
*POTATO GNOCCHI WITH FISH SAUCE FROM TRASIMENO LAKE*



€ 14,00

## ZUPPE - SOUPS

ZUPPA DI LENTICCHIE DEL PIANGRANDE CON CROSTINI DI PANE  
ALLE ERBE

*LENTILS SOUP WITH HERBED CROUTONS*



€ 9,00

VELLUTATA DI CECI AL ROSMARINO

*CHICKPEAS CREAM WITH ROSMERY*



€ 9,00

ZUPPA DI ROVEJA DI CASCIA (PRESIDIO SLOW FOOD)

*SOUP OF ROVEJA PEAS OF CASCIA (SLOW FOOD ASSOCIATION)*



€ 10,00

MINISTRONE TIEPIDO DI VERDURE PRIMAVERILI

*WARM SPRING VEGETABLE SOUP*

€ 9,00



## I SECONDI – MAIN COURSES



TRANCIO DI BACCALÀ ALLA PERUGINA, ERBE DI CAMPO

*CODFISH SLICE "PERUGINA STYLE" AND WILD HERBS*



€ 17,00

SUPREMA DI FARAONA LACCATA AL MIELE, JULIENNE DI VERDURE

FRESCHE, CREMA DI CAROTE

*HONEY-GLAZED GUINEA FOWL, JULIENNE VEGETABLES AND*

*CREAM OF CARROTS*

€ 16,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE, RUCOLA FRESCA, OLIO EVO  
DELLA VALLE

*CHAR-GRILLED SLICED BEEF, FRESH ROCKET SALAD, EXTRA-  
VIRGIN OLIVE OIL*



€ 22,00

CAPOCOLLO DI GHIANDAROLO C.B.T. AMARENE, MANDORLE

TOSTATE, PORRO ALLA GRIGLIA

*LOW TEMPERATURE COOKED WILD PORK, BLACK CHERRIES,*

*TOASTED ALMONDS, GRILLED LEEK*

€ 20,00

**CONTORNI**  
**SIDE PLATES**



INSALATINA FRANCESCANA  
*MIXED SALAD*

€ 7,00

ERBA DI CAMPO SALTATA  
*SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES*

€ 7,00

VERDURE GRIGLIATE  
*SEASONAL GRILLED VEGETABLES*

€ 7,00

PATATE ARROSTO  
*ROASTED POTATOES*

€ 7,00

**DESSERT**

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

€ 8,00

MOUSSE ALL'ALBICOCCA, CUMBLE AL CARMELLO SALATO, BISCUIT  
ALLE MANDORLE, PASSION FRUIT

*APRICOT MOUSSE, CARAMEL CRUMBLES. ALMOND BISCUIT AND  
PASSION FRUIT*

€ 8,00

CRESCIONDA SPOLETINA, SORBETTO ALLE FRAGOLE  
*TYPICAL DARK-CHOCOLATE CAKE, STRAWBERRY SORBET*

€ 8,00

TARTELLETTA DI CREMA AL LIMONE, FRUTTI ROSSI, MERINGA  
*LEMON TART, WILD BERRIES, MERINGUE*

€ 8,00

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

€ 7,00

# Baby Menu

## 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

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€

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 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:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO. /  
CEREALS CONTAINING GLUTEN, NAMELY WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT.

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. / SHELLFISH AND PRODUCTS  
DERIVED THEREFROM.

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. / EGGS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. / FISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. / PEANUTS AND PRODUCTS DERIVED  
THEREFROM.

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. / SOY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE. / MILK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.

FRUTTA A GUSCIO. / SHELL FRUIT.

SEDANO E PRODOTTO A BASE DI SEDANO. / CELERY AND PRODUCTS DERIVED  
THEREFROM.

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. / MUSTARD AND PRODUCTS DERIVED  
THEREFROM.

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. / SESAME SEEDS AND  
PRODUCTS DERIVED THEREFROM.

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**