

# R E C A N T O

RESTAURANT

*“ 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 sai mai abbastanza. ”*

## LEGENDA:



PRESIDIO SLOW FOOD



GLUTEN FREE



TIPICO UMBRO / UMBRIAN TYPICAL



PRODUZIONE VALLE DI ASSISI / VALLE DI ASSISI PRODUCTION

# Gli Antipasti - Starters

Piatto del Fattore, per gustare esclusive tipicità di terra e d'acqua dolce



*Farmer's dish, local traditional taste of our land and freshwater*

€ 12,00

*Trota salmonata marinata su waffel salato alle erbe con spuma al caprino e ravanelli  
croccanti*



*Marinated salmon trout on salted waffel with herbes and a mousse of goat cheese and  
crunchy radishes*

€10,00

*Battuta di filetto di manzo con fior di capperi e gocce di gazpacho*

*Tenderloin tartare with capers flowers and drops of gazpacho*

€ 12,00\*

*Uovo cotto a bassa temperatura su cialda di ceci di nostra produzione, asparagina fresca  
e tartufo*



*Low-temperature cooked egg with a waffle of chickpeas of our production, fresh  
asparagus and truffles*

€12,00\*

*\*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €2,00*

- 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.*

## I Primi - First Courses



Riso vialone nano mantecato con caciotta pepolio dei "fratelli Ciotti" e fave fresche  
*Risotto "vialone nano" melted with chili pepper Caciotta cheese from local maker "Fratelli  
Ciotti" and fresh broad beans*

€ 13,00

Gnocchetti di patate rosse fatti a mano con sughetto alle uova di carpa del  
*Trasimeno*  
*Homemade red potato dumplings with carp fish eggs sauce from "Trasimeno Lake"*

€ 13,00

Triangoli alle erbe ripieni di fiordilatte su coulis di datterino e pomodorini confit  
*Triangle shape ravioli stuffed with mozzarella on a cherry tomato sauce and dried baby  
tomatoes*

€ 13,00

Umbricelli al ragù tipico d'anatra battuto al coltello e scaglie di pecorino stagionato  
*"Umbricelli" pasta with a typical duck sauce and aged goat cheese flakes*

€ 12,00

- *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.*

## Zuppe – Soups

Tegamaccio di pesce del lago Trasimeno con crostone di pane tostato

*Earthenware of freshwater fish from Trasimeno Lake and toasted bread*



€ 12,00\*

Zuppa di lenticchie di nostra produzione con crostini di pane alle erbe

*Soup of lentils cultivated in our property with toasted herbs bread*



€ 8,00

Zuppa di ceci BIO di nostra produzione profumata al rosmarino

*Soup of organic chickpeas cultivated in our property seasoned with rosemary*



€ 8,00

Zuppa di roveja di Cascia "presidio Slow Food"

*Soup of wild peas from Cascia (Slow Food Protection)*



€ 9,00

Minestrone di verdure fresche dell'orto

*Fresh vegetable soup*



€ 8,00

- 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.

# *I classici della tradizione*

## *Classics of the italian tradition*

*Oltre alle proposte del menù il nostro ristorante dispone di paste secche artigianali abbinata ai condimenti classici della cucina italiana.*

*La pasta che noi selezioniamo è trafilata al bronzo per catturare meglio il condimento, ed è prodotta con semola a grana grossa per preservare l'integrità del glutine e ottenere un sapore più dolce.*

Spaghetti, penne, fusilli e rigatoni in abbinamento ai classici condimenti della cucina italiana:

Aglio, olio e peperoncino	€ 8,00
Cacio e pepe	€ 8,00
Tartufo nero*	€ 14,00
Norcina	€ 9,00
Salsa al pomodoro e basilico	€ 8,00

\*\*\*\*\*

*In addition our restaurant proposes artisan pasta in combination with classic italian sauces.*

*The selected pasta is bronze drawnplates to better capture the sauce, and it is made with coarse semolina to preserve the gluten integrity and guarantee a sweeter taste.*

Spaghetti, penne, fusilli and rigatoni in combination with italian classic sauces:

Garlic, olive oil e chilli pepper	€ 8,00
Cacio and pepper	€ 8,00
Black truffle*	€ 13,00
Norcina (sausage and cream)	€ 9,00
Tomato sauce and basil	€ 8,00

*\*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €2,00*

●*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.*

## I Secondi – Main Courses

Anguilla alla brace su fagiolina del lago Trasimeno e crema di piselli dell'orto



*Grilled eel with beans from "Trasimeno Lake" and creamed peas*

€ 16,00

Petto d'anatra laccato su vellutata di patate di Pietralunga, succo di frutti rossi e cicoria saltata



*Peking duck breast with cream of potatoes and wild berries juice with pan-fried chicory*

€ 16,00

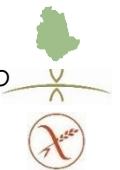
Carrè d'agnello scottato, melanzane alla mentuccia, composta di cipolle rosse di Cannara e riduzione al Recanto



*Seared lamb loin chops, aubergine with mint, red onion compote and "Recanto" red wine reduction*

€ 19,00 \*

Guanciola di ghiandarolo al grechetto ed erbe su morbido di carote e scaglie di tartufo



*Braised pork cheeks with herbs and carrots soft cream with truffle flakes*

€ 16,00

\*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €3,00

- 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.

*Dalla nostra brace*  
*From our barbecue*



Filetto di Manzo\*

*Beef fillet\**

€ 19,00

Tagliata di manzo\*\*

*Sliced beef steak\*\**

€ 17,00

Tagliata di pollo

*Sliced chicken*

€ 11,00

Mezzo polletto alla diavola

*Spicy grilled chicken*

€ 13,00

Agnello alla griglia

*Grilled lamb*

€ 13,00

Salsicce grigliate

*Grilled sausages*

€ 11,00

Grigliata mista

*Mix grilled*

€ 16,00

*\*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €4,00*

*\*\*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €3,00*

*●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.*

# Proposte vegetarianiane Vegetarian Proposals



Insalatina Franceseana

*Mixed salad*

€ 6,00

Verdure saltate di stagione

*Seasonal sautéed vegetables*

€ 6,00

Verdure grigliate


*Seasonal grilled vegetables*

€ 7,00

Patate arrosto

*Roasted potatoes*

€ 5,00

Selezione di formaggi dei "fratelli Ciotti" abbinati con composte e mostarde 

*Cheese selection from "fratelli Ciotti" producers with fruit compote and mustard variety*

€ 13,00\*

\*Supplemento per i clienti in mezza pensione / Additional charge for half board guests : €3,00

●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.



# Dessert

Millefoglie di Rocciata assisana con gelato alla cannella 


*Millefoglie pastry of typical Umbrian cake "Rocciata" with cinnamon ice cream*

€ 7,00

Spuma di ricotta di pecora con biscotto croccante, ganache al fondente Luisa e pistacchi

*Sheep "ricotta" cheese mousse with crispy cookie, ganache of black chocolate and pistachio nut*

€ 7,00

Tagliata di frutta fresca di stagione 


*Sliced seasonal fresh fruit*

€ 7,00

Crema bruciata alla verbena e polvere di cocco

*"Crème brûlée" burnt cream with "verbena" sauce and coconut powder*

€ 7,00

Gelati e sorbetti di nostra produzione  

*Our own production of ice creams and sorbets*

€ 6,00

- 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.