

# 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 fresh water*

€ 12,00



Sfere croccanti di pesce d'acqua dolce su cremoso di broccoletto del Trasimeno e scaglie di tartufo

*Crispy fried river fish balls with broccoli purée and truffle flakes*

€10,00\*



Battuta di maremmana al coltello con tuorlo morbido in crosta di pane e spuma di parmigiano 60 mesi

*Beef tartare with egg yolk in crust bread and 60 months parmesan mousse*

€ 12,00\*



Zuppetta gratinata di cipolla di Cannara e pecorino di Norcia su crostone di pane sciapo

*Cannara onion soup with Norcia pecorino cheese and croutons au gratin*

€ 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.*

## I Primi - First Courses

Riso vialone nano mantecato con gambero di fiume, miele al rosmarino e gocce di frutti rossi



*"Vialone Nano" rice creamed with freshwater shrimp, rosemary honey and red fruits drops*

€ 13,00



Gnocchetti di zafferano di Cascia su crema di rape rosse e tartufo di Norcia



*Saffron gnocchi in red turnip purée and truffles from Norcia*

€ 12,00\*

Umbricelli al ragù bianco di fagiano profumato all'arancia e carciofi croccanti

*"Umbricelli" pasta with orange flavoured pheasant white ragout and crispy artichokes*



€ 11,00

Cappellaccio di patate rosse di Colfiorito con porcini su vellutata di zucca e caprino

*Colfiorito potatoes ravioli with Porcini mushrooms on pumpkin purée and goat cheese*



€ 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 salubrità dell'alimento*

## 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 salubrità dell'alimento.

# *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*	€ 13,00
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 drawn plates 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 salubrità dell'alimento.

## I Secondi – Main Courses

Anguilla alla brace su fagiolina del lago Trasimeno e carote arrostate  
Grilled eel with typical beans from Trasimeno Lake and roasted carrots



€ 16,00

Sella di coniglio cotto a bassa temperatura con succo di peperoni arrosto e broccoli al lime

Low temperature rabbit saddle with roasted peperoni juice and broccoli with lime

€ 16,00



Guanciola di manzo brasata con cipolla rossa di Cannara alla griglia, purea di sedano rapa e scaglie di tartufo

Braised beef cheek with grilled red onions from Cannara, celery purée turnip and truffle flakes

€ 17,00\*



Coscio d'anatra laccato alle arance amare su crema di patate viola e terra di nocciole tostate

Duck thigh glazed with bitter orange served in potato purée with grain hazelnuts

€ 17,00 \*



\*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 salubrità dell'alimento.

*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 : €2,00*

● *Utilizziamo materie prime fresche che congeliamo tramite processo di abbattimento nella nostra cucina per garantire al meglio salubrità dell'alimento.*

# Proposte vegetarianiane

## Vegetarian Proposals



Insalatina Francescana

*Mixed salad*

€ 7,00

Verdure saltate di stagione

*Seasonal sautéed vegetables*

€ 6,00

Verdure grigliate

*Seasonal grilled vegetables*

€ 7,00

Patate arrosto

*Roasted potatoes*

€ 5,00

Assortimento di formaggi tipici umbri

*Selection of umbrian cheeses*

€ 12,00



- Utilizziamo materie prime fresche che congeliamo tramite processo di abbattimento nella nostra cucina per garantire al meglio salubrità dell'alimento.



# Dessert

Millefoglie di Rocciata assisana con gelato alla cannella  
*Millefoglie pastry of typical Umbrian cake "Rocciata" with cinnamon ice cream*



€ 7,00

Mousse alle castagne con meringa al caffè e perle al Grand Marnier  
*Chestnut mousse with coffee meringue and Grand Marnier pearls*

€ 7,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

*Sliced seasonal fresh fruit*



€ 7,00

Tortino nocciole con cuore di cioccolato al pralinato e composta di pere  
*Hazelnut cake with praline chocolate crunch and pear compote*

€ 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 salubrità dell'alimento.*