

Carta Autunno 2019



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



Mantecato di baccalà al tartufo di Norcia nel suo latte e polentina croccante



Creamed codfish salted in its milk with Norcia truffle and crispy polenta

€ 12,00*



Terrina di cappone e pistacchi, pan brioches e composta di pere senapata

Capon and pistachios Terrine, pan brioches and mustard pear compote

€ 10,00



Zuppa di cipolle di Cannara, crostone di pane sciapo e cialda di pecorino






Soup of Cannara onions, toasted bread and pecorino cheese wafer


€ 10,00


*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 ricotta salata della Valnerina "presidio Slow Food",
battuta di filetto di manzo e perle di balsamico

 *Vialone Nano Rice mantecated with Valnerina salted ricotta cheese – "Slow Food Association", beef tenderloin tartare and balsamic pearls*
€ 13,00

 Passatelli all'uovo nel brodetto di broccoletti e persico del lago Trasimeno
"Passatelli" egg Pasta in broth of broccoli and Trasimeno perch
€ 11,00

 Tortelli di capriolo, crema di zucca gialla e gherigli di noci tostati
Venison filled Tortelli, pumpkin cream and toasted walnut kernels
€ 12,00

 *Umbricelli al tartufo di Norcia e porcini saltati*
"Umbricelli" Pasta with Norcia truffle and sautéed porcini mushrooms
€ 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.*

Zuppe – Soups



Tegamaccio di pesce del lago Trasimeno con crostone di pane tostato
Earthenware dish of freshwater fish from Trasimeno Lake with toasted bread

€ 12,00*



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



Soup made with our own home grown lentils with toasted herbed bread

€ 8,00



Vellutata di ceci BIO di nostra produzione profumata al rosmarino



*Pureed soup made with organic chickpeas cultivated on our property scented with
rosemary*

€ 8,00



Zuppa di roveja di Cascia "presidio Slow Food"

Soup of Cascia roveja - Slow Food Association

€ 9,00



Minestrone di verdure fresche dell'orto

Fresh vegetable soup from the garden

€ 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 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:

Aglione, 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 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*	€ 14,00
 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



Trota del fiume Nera con tartufo, crema di patate allo zafferano di Cascia



Nera river trout with truffle, potatoes cream with Cascia saffron

€ 17,00



Suprema di faraona farcita con spinacino fresco, castagne e carote arrostitite



Guinea-fowl supreme with fresh spinach, chestnuts and roasted carrots

€ 17,00



Carré d'agnello scottato, insalatina di barbabietola e menta, ristretto di nocciole



Browned lamb carré, beetroot salad and mint, hazelnut sauce

€ 19,00*



Guanciola di ghiandarolo brasata agli agrumi, topinambur e punte di cicoria saltata



Braised pork cheek with citrus fruits, jerusalem artichoke and sautéed chicory

€ 16,00*

*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.

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

€ 12,00

Mezzo polletto alla diavola

Spicy grilled chicken

€ 13,00

Agnello alla griglia

Grilled lamb

€ 13,00

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 vegetariane Vegetarian Proposals



Insalatina Francescana

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

 Rocciaata tipica Assisana accompagnata da "vin santo"
"Rocciaata" (typical dessert from Assisi) with cooked fruits layered with pastry
accompanied by sweet wine "Vin Santo"

€ 7,00

Mousse alle castagne con pera cotta nel Recanto e cannella
Chestnut mousse with pear cooked in Recanto wine and cinnamon


€ 7,00

Crema bruciata all' amaretto e frutti rossi
Amaretto crème brulee and red berry

€ 7,00

 Tagliata di frutta fresca di stagione
Sliced seasonal fresh fruit

€ 7,00

 Gelati e sorbetti di nostra produzione
Homemade ice cream and sorbet

€ 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.