

900

R I S T O R A N T E · S P O L E T O

Menu d'autunno e d'inverno

La cucina umbra di sempre, con uno sguardo di oggi.

Ingredienti del territorio: tartufo estivo, olio DOP Colli Spoletini, roveja di Civita di Cascia, patata rossa di Colfiorito, cipolla di Cannara, zafferano di Cascia, norcineria di Norcia, Sagrantino e Trebbiano spoletino.

A N T I P A S T I

Torta al testo, norcineria ed erbe ripassate 14

Prosciutto di Norcia IGP, capocollo, coppa di testa, pecorino, erbe ripassate

ALLERGENI 1, 7

Tuorli fritti, crema di patate rosse di Colfiorito, cicorietta e tartufo estivo 13

Due tuorli croccanti fuori e liquidi dentro, cicorietta ripassata, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vittad.)

ALLERGENI 1, 3, 7

Battuta di manzo al coltello, tuorlo marinato, senape e crema di pecorino 15

Con crostini di pane casereccio

ALLERGENI 1, 3, 7, 10

Crostini di fegatini al Vin Santo 9

Pane casereccio tostato, cipolla rossa caramellata

ALLERGENI 1, 4, 7, 12

Testa di carciofo in cocotte con caciotta e prosciutto di Norcia 12

Testa di carciofo cotta con mentuccia, su una base di caciotta umbra fusa e fiammiferi di prosciutto di Norcia, al forno

ALLERGENI 7

Funghi trifolati, crema di zucca e pecorino 12

Funghi di stagione · con porcini € 15

ALLERGENI 7, 9

PRIMI

Strangozzi alla spoletina 11

Pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo e olio DOP Colli Spoletini a crudo

ALLERGENI 1

Gnocchi al Sagrantino e ragù di piccione 15

Gnocchi di patate fatti in casa, ragù bianco di piccione sfumato al Sagrantino di Montefalco, pecorino

ALLERGENI 1, 3, 7, 9, 12

Ravioli di patate e ricotta, pomodorini, tartufo estivo e ricotta salata 16

Ripieno di ricotta e noce moscata, salsa di pomodoro, pomodorini confit, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vittad.), scaglie di ricotta salata

ALLERGENI 1, 3, 7

Farrecchiata di roveja con salsiccia e finocchietto 13

La polenta di roveja di Civita di Cascia (Presidio Slow Food), servita morbida con sugo di salsiccia, finocchietto selvatico e pecorino · senza glutine

ALLERGENI 7, 12

Farrotto di Monteleone, zucca, caprino e salsiccia 13

ALLERGENI 1, 7, 9, 12

Umbricelli al ragù bianco di cinghiale 14

Ginepro, rosmarino, ricotta salata

ALLERGENI 1, 7, 9, 12

Strangozzi alla carbonara con carciofi fritti 15

Guanciale croccante, tuorli, pecorino e pepe nero, con spicchi di carciofo fritti

ALLERGENI 1, 3, 7

Cappelletti al tartufo estivo 17

Cappelletti di carne fatti a mano, olio DOP, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vittad.)

ALLERGENI 1, 3, 7, 9

SECONDI

Coniglio in porchetta	17
<i>Disossato e arrotolato con finocchietto selvatico e aglio; patate al forno</i>	
ALLERGENI 12	
Petto d'anatra in agrodolce	20
<i>Salsa agrodolce all'arancia e aceto di vino rosso, cicoria ripassata</i>	
ALLERGENI 9, 12	
Guancia di manzo al Sagrantino	20
<i>Purè di patate rosse di Colfiorito, cipolla di Cannara caramellata</i>	
ALLERGENI 1, 7, 9, 12	
Tomahawk di maiale, mele e senape	20
<i>Costata di maiale con l'osso lungo, rosolata e finita in forno, con mele caramellate e senape in grani</i>	
ALLERGENI 7, 10	
Baccalà con ceci e paprika dolce	18
<i>Trancio di baccalà su ceci stufati e crema di ceci, olio alla paprika dolce e rosmarino</i>	
ALLERGENI 4	
Parmigiana di melanzane	14
<i>Melanzane fritte a strati con pomodoro, fiordilatte, parmigiano e basilico · vegetariano</i>	
ALLERGENI 7	
Tagliata di manzo e insalata di radicchio e noci	22
<i>Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, olio DOP, sale grosso e rosmarino; radicchio crudo con noci tostate e aceto balsamico · con tartufo estivo grattato + € 5</i>	
ALLERGENI 8, 12	
Pajata arrosto	16
<i>Pajata di vitello da latte arrostita, rosmarino e limone; patate al forno · secondo disponibilità, chiedere al personale</i>	
ALLERGENI -	

CONTORNI

Patate al forno	5
<i>Con buccia, rosmarino e aglio</i>	
ALLERGENI -	
Cicoria ripassata	5
<i>Aglio, olio e peperoncino</i>	
ALLERGENI -	
Insalata di radicchio e noci	5
<i>Noci tostate, olio DOP e aceto balsamico</i>	
ALLERGENI 8, 12	
Insalata verde di stagione	4
<i>Olio DOP; aceto o limone a parte</i>	
ALLERGENI 12*	

PIZZE

Impasto a lunga maturazione, 24-48 ore

Margherita	7
<i>Pomodoro, fiordilatte, basilico, olio DOP Colli Spoletini</i>	
ALLERGENI 1, 7	
Norcina	11
<i>Bianca · fiordilatte, salsiccia di Norcia, pecorino</i>	
ALLERGENI 1, 7	
Cannara	11
<i>Bianca · fiordilatte, cipolla di Cannara caramellata, guanciale croccante, pepe nero e timo</i>	
ALLERGENI 1, 7	
Prosciutto di Norcia e pecorino	12
<i>Pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Norcia IGP e scaglie di pecorino</i>	
ALLERGENI 1, 7	
Zucca e caprino	10
<i>Bianca · crema di zucca, fiordilatte, zucca arrosto, caprino fresco, rosmarino · vegetariana</i>	
ALLERGENI 1, 7	
Funghi e tartufo estivo	14
<i>Bianca · fiordilatte, funghi trifolati, tartufo estivo (Tuber aestivum Vittad.), olio DOP</i>	
ALLERGENI 1, 7	

900

RISTORANTE · SPOLETO

DOLCI

Crescionda spoletina 6

Il dolce di Spoleto, con panna montata e amaretti

ALLERGENI 1, 3, 6, 7, 8

Rocciata umbra 7

Mele, noci, uvetta e alchermes · solo venerdì, sabato e domenica

ALLERGENI 1, 8, 12

Tiramisù umbro 7

Crema allo zafferano di Cascia, savoiardi caramellati e scaglie di cioccolato bianco

ALLERGENI 1, 3, 6, 7

Cuore caldo al cioccolato e gelato al fiordilatte 8

Caldo e fondente, con gelato freddo

ALLERGENI 1, 3, 6, 7

Pera cotta al Trebbiano spoletino e anice stellato 6

Servita con la sua glassa di Trebbiano

ALLERGENI 12

Tortino di mele, crema e cannella 7

Su crema inglese alla cannella

ALLERGENI 1, 3, 7

Cappuccino 7

Dolce al cucchiaino servito in tazza: pan di spagna al cioccolato, crema al mascarpone e caffè, schiuma di panna e cacao

ALLERGENI 1, 3, 7

ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte e derivati | 14. Molluschi |

In caso di allergie o intolleranze alimentari vi preghiamo di informare il personale prima dell'ordine.
Nella nostra cucina si lavorano tutti gli allergeni elencati: non possiamo escludere tracce dovute a contaminazione crociata.

* Solo se condita con aceto.

Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, possono essere surgelati all'origine o abbattuti in loco: chiedete al personale.