



Il Piatto Forte

*Ristorante Pizzeria
Wine - Bar - Aperitivi*



Antipasti

Appetizers



Bruschetta pecorino e tartufo (4 pz.)..... € 6,00
(Toasted bread, pecorino cheese and truffle)

Frittatina al tartufo con crostini..... € 8,00
(Norcia black truffle, eggs, toasted bread)

Bruschetta mista (6 pz.)..... € 6,00
(pomodoro, prosciutto crudo e mozzarella, pecorino e tartufo, aglio e olio, patè di fegatini fatto in casa, salame piccante)
(Tomato, raw ham and mozzarella, pecorino with truffle, garlic and oil, patè, spicy salami)

Bruschetta al pomodoro € 4,00
(Toasted bread with cherry tomatoes)

Prosciutto e melone € 8,00
(Raw ham and melon)

Caprese di bufala..... € 9,00
(mozzarella di bufala, cuore di bue con pesto di basilico)
(buffalo mozzarella, tomatoes and basil pesto)

Tagliere di salumi umbri..... € 12,00
(selection of cold cuts)

Insalata di polpo e patate con salsa ai capperi..... € 10,00
(octopus and potatoe salad, caper paste with red peppers)



Tartara di Chianina con pan bauletto al burro d'acciughe..... € 13,00
(Battuto al coltello con salsa alla senape di Digione, uova di quaglia e accompagnato da pan bauletto tostato con burro d'acciughe fatto in casa e composta di cipolla rossa)
(chianina tartare served with quail egg yolk, red onion compote and green sauce)

Antipasto del Piatto Forte per due persone € 15,00
(Appetizer for two people)

Tagliere di salumi e formaggi locali con miele e marmellata, torta al testo, fiori di zucca fritti, olive verdi
(Cold cuts and local cheeses with honey and mustard, potato with speck and scamorza cheese, polenta with taleggio cheese and porcini mushrooms)

Antipasto misto di mare per due persone..... € 20,00
(Mixed seafood appetizer for two people)

(Spada affumicato, salmone affumicato, insalata di seppie, capesante gratinate, gamberone alla griglia, sformatino al salmone e baccalà fritto)
(Smoked swordfish, smoked salmon, cuttlefish salad, scallops au gratin, grilled prawn, salmon flan and fried codfish)

Tartara di tonno e avocado € 15,00
(Tartar of tuna and avocado)

(Tonno, avocado, salsa di soia e semi di papavero)
(Tuna, avocado, soy sauce and poppy seeds)

Sformatino di zucchini € 8,00
(Zucchini flan)

(Zucchini con uova, farina, parmigiano, salsa di pistacchio e taleggio)
(Zucchini with eggs, flour, parmesan cheese, pistachio and taleggio sauce)

Carpaccio di tacchino € 10,00
(Turkey carpaccio)

(Fetta di tacchino con rucola, pomodorini e grana)
(Slice of turkey with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese)



Primi piatti di terra

First courses



Umbricelli all'amatriciana € 11,00
(umbricelli pasta with tomato and cured pork cheek)

Taglierini di casa al tartufo nero € 12,00
(homemade black truffle taglierini)

Pennette alla norcina € 12,00
(salsiccia, panna da cucina, tartufo nero, pepe, olio evo)
(sausage, cooking cream, black truffle, pepper, extra virgin olive oil)

Risotto al radicchio e barbozzo su salsa al gorgonzola € 12,00
(riso carnaroli, radicchio sfumato al Sagrantino di Montefalco, barbozzo croccante)
(carnaroli rice, radicchio, Sagrantino di Montefalco, pork cheek)

Spaghetti alla carbonara € 11,00
(Spaghetti, guanciale, uova e pecorino)
(Spaghetti, bacon, eggs and pecorino cheese)

Lasagna fatta in casa € 11,00
(Sfoglia all'uovo, ragù bolognese, mozzarella e parmigiano)
(Egg pasta, Bolognese sauce, mozzarella and parmesan cheese)


Gnocchi alla sorrentina € 12,00
(Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)
(Tomato, buffalo mozzarella and basil)

Ravioli pere e noci con salsa al taleggio € 12,00
(Ravioli ripieni di pere e noci con salsa al taleggio)
(Ravioli stuffed with pears and walnuts with taleggio sauce)

Risotto porcini e tartufo € 12,00
(porcini and truffle risotto)

Umbricelli del Piatto Forte € 13,00
(Asparagi, salsiccia, panna fresca e spolverata di tartufo)
(Asparagus, sausage, cooking cream and truffle)

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale € 12,00
(Pappardelle, ragù bianco di cinghiale)
(Pappardelle, wild boar ragout without tomatoes)



Primi piatti di mare

Fish first courses

Gnocchi al ragù di polpo..... € 13,00

(Gnocchi with octopus ragout)

Spaghetti alle vongole..... € 11,00

(Spaghetti with clams)

Risotto ai frutti di mare..... € 12,00

(Seafood risotto)

Gnocchi gamberetti e scampi..... € 13,00

(Fonduta di gamberetti, scampi, pomodorini gialli e panna)

(Shrimp fondue, scampi, yellow cherry tomatoes and cream)

Secondi di mare

Fish main courses

Frittura di calamari e gamberi..... € 13,00

accompagnato da salsa fatta in casa

(Fried squid and shrimps served with homemade sauce)

Tonno alla griglia in crosta di semi di sesamo..... € 18,00

(Tonno alla griglia con crosta di semi di sesamo,

servito con cipolla agrodolce e crema di pomodori secchi)

(Grilled tuna with sesame seeds, served with sweet a

nd sour onion and sun-dried tomato cream)

Polpo alla griglia su crema di ceci allo zenzero..... € 20,00

con contorno di rucola e carpaccio di verdura

(Grilled octopus on cream of ginger chickpeas with side dish of rocket

and vegetable carpaccio)

Baccalà alla umbra..... € 18,00

(baccalà, filetti di pomodoro, prugne, uva passa, pinoli e timo)

(cod, tomato fillets, plums, raisins, pine nuts and thyme)



Secondi di terra

Meat main courses



*Filetto di maiale al rosmarino
con riduzione al Sagrantino* € 15,00

(Contorno di stagione)

(Filetto di maiale al rosmarino alla griglia con salsa al sagrantino)

(Grilled pork fillet with rosemary and sagrantino sauce)

Grigliata mista (per 1 persona) € 15,00

vitello, maiale e pollo

(Mixed grill, veal, pork and chicken)

Petto di pollo alla griglia € 12,00

con patate al forno

(grilled chicken breast with baked potatoes)

Spezzatino di cinghiale con crostone di polenta..... € 15,00

(Cinghiale al vino rosso con crostone di polenta alla griglia)

(Wild boar in red wine with grilled polenta)

Costolette di agnello alla griglia € 20,00

(con contorno di patate arrosto)

(Grilled lamb chops with a side of roasted potatoes)

Tagliata di manzo al rosmarino € 15,00

(con contorno di stagione)

(Sliced beef with rosemary and seasonal side dish)

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini € 16,00

(con contorno di stagione)

(Sliced beef with rocket, grana cheese and tomatoes with seasonal side dish)

Vitello impanato alla griglia con rucola e pomodorini € 16,00

Con contorno di stagione

(Grilled breaded veal with rocket and cherry tomatoes - With seasonal side dish)

Bistecca di manzo alla griglia € 18,00

(Con contorno di patate arrosto)

(Grilled beef steak with roasted potatoes)



Le grandi insalate

The great salads

Insalata mista € 5,00

(lattuga, rucola, radicchio e pomodorini)

(lettuce, rocket salad, chicory and cherry tomatoes)

Insalata di pollo € 8,00

(lattuga, pollo, mela, carote e sedano)

(lettuce, chicken, apple, carrots and celery)

Insalata di tonno € 8,00

(lattuga, tonno, cipolla, olive nere e pomodorini)

(lettuce, tuna, onion, black olives and cherry tomatoes)

Insalata di misticanza € 8,00

(misticanza, pomodori, speck, ricotta salata e aceto balsamico)

(lettuce, cherry tomatoes, salted ricotta cheese and black olives)

Insalata variegata € 8,00

(lattuga, radicchio, peperoni, cetrioli, pomodorini, mais e grana)

(lettuce, chicory, peppers, cucumber, tomatoes, sweet corn
and grana padano cheese)

Insalata tricolore € 9,00

(lattuga, mozzarella di bufala e pomodorini)

(lettuce, buffalo mozzarella cheese and cherry tomatoes)

Insalata greca € 9,00

(lettuce, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, onion, black olives and oregano)

Insalata primavera € 8,00

(lattuga, pomodorini, mais, funghi e olive nere)

(lettuce, cherry tomatoes, corn, mushrooms and black olives)



Fritti

Fried foods





Patate fritte.....	€ 3,00
<i>(french fries)</i>	
Mozzarelline.....	€ 3,50
<i>(small mozzarellas)</i>	
Olive ascolane.....	€ 3,50
<i>(ascolane olives)</i>	
Crocchette di patate.....	€ 4,00
<i>(potatoes croquettes)</i>	
Fritto misto.....	€ 8,00
<i>(mixed fried)</i>	
Verdure pastellate.....	€ 5,00
<i>(battered greens)</i>	




Contorni

Side dishes



Patate arrosto.....	€ 4,00
<i>(baked potatoes)</i>	
Verdure alla griglia.....	€ 5,00
<i>(zucchine, peperoni e melanzane)</i> <i>(courgettes, peppers and aubergines)</i>	
Fagiolini all'aglio e mollica croccante.....	€ 5,50
<i>(Green beans with garlic and crunchy breadcrumbs)</i>	
Cicoria/spinaci/cime di rapa.....	€ 5,00
<i>(chicory/spinach/turnip greens)</i>	



Menu hamburger

Hamburger + patatine + bevanda € 10,00

(Hamburger + fries + drink)

(carne di vitello, pomodoro e lattuga)

(Veal, tomato and lettuce)

Cheeseburger + patatine + bevanda..... € 10,00

(Cheeseburger + fries + drink)

(carne di vitello, pomodoro, formaggio e lattuga)

(veal, tomato, cheese and lettuce)

Cotoletta di pollo + patatine + bevanda..... € 9,00

(chicken cutlet + fries + drink)

(chiken meat, cherry tomatoes and lattuce)

Dolci Desserts

Tiramisù..... € 5,00

Italian dessert

Cheesecake limone/fragola..... € 5,00

lemon/strawberry cheesecake

Pera al Sagrantino con crema chantilly e frutta..... € 5,00

Sagrantino pear with chantilly cream and fruit

Panna cotta..... € 5,00

Italian dessert

Semifreddo al burro di arachidi..... € 5,00

(Peanut butter semifreddo)

Semifreddo al mango con salsa caramello € 5,00

(Mango with caramel sauce semifreddo)

Pizze

- Marinara** € 4,00
pomodoro, aglio olio evo, origano
Tomato, oregano, oil with garlic
- Margherita** € 6,00
pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil
- Funghi** € 6,50
pomodoro, mozzarella, funghi champignons
Tomato, mozzarella, champignon mushrooms
- Wurstel** € 7,00
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte
Tomato, mozzarella, wurstel, fries
- Perugina** € 7,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, parmigiano
Tomato, mozzarella, sausage
- Diavola** € 7,50
pomodoro, salame piccante, mozzarella, pomodori secchi
Tomato, mozzarella, spicy salami
- Siciliana** € 7,50
pomodoro, alici, capperi, olive, peperoncino
Tomato, anchovy, capers, black olives, oregano
- Prosciutto crudo** € 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, raw ham
- Napoli** € 7,50
pomodoro, mozzarella, alici, origano
Tomato, mozzarella, anchovy, oregano
- Patate** € 7,50
mozzarella, patate, salsiccia, pepe nero, rosmarino
- Boscaiola** € 7,50
pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage



Francescana	€ 7,50
<i>pomodoro, funghi, mozzarella, prosciutto crudo</i>	
<i>Tomato, mozzarella, raw ham, mushrooms</i>	
Quattro formaggi	€ 8,00
<i>mozzarella, gorgonzola, pecorino, Emmenthal</i>	
<i>Mozzarella, gorgonzola, pecorino, emmenthal</i>	
Romana	€ 7,50
<i>pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive nere</i>	
<i>Tomato, mozzarella, anchovy, papers, black olives</i>	
Norcina	€ 7,50
<i>mozzarella, salsiccia, panna, pepe nero, olio evo</i>	
Cime di rape	€ 7,50
<i>mozzarella, friarielli, salsiccia</i>	
<i>Mozzarella, turnip tops, sausage</i>	
Bufalina	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olive verdi</i>	
<i>tomato, buffalo mozzarella, olives, basil, extra virgin oil</i>	
Tonno	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere</i>	
<i>tomato, mozzarella, tuna, onion, black olives</i>	
Porcini	€ 8,00
<i>mozzarella, funghi porcini, olio extra vergine, scaglie di grana</i>	
<i>Mozzarella, porcini mushrooms, extra virgin oil, parmesan cheese flakes</i>	
Tartufata	€ 7,50
<i>mozzarella, salsa tartufata, scaglie di grana</i>	
<i>Mozzarella, truffle sauce, parmesan cheese flakes</i>	
Ortolana	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni</i>	
<i>Tomato, mozzarella, aubergines, zucchini, peppers</i>	
Caprese	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>	
<i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>	
Gamberetti	€ 7,50
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo</i>	
<i>Tomato, mozzarella, shrimps, parsley</i>	

Quattro stagioni € 8,00

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive nere, prosciutto crudo in uscita
Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives, ham

PIATTO FORTE € 9,00

pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo,
pomodorini, scaglie di grana
Tomato, mozzarella, rocket, raw ham, cherry tomatoes,
parmesan cheese flakes

Capricciosa € 8,00

pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, olive nere, carciofi
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, black olives, artichokes

Parmigiana € 7,50

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, basilico, olio d'oliva
Tomato, mozzarella, fried aubergines, parmesan, basil, olive oil

Contadino € 7,50

mozzarella, ricotta, melanzane fritte, olio d'oliva
Mozzarella, ricotta, fried aubergines, olive oil

Radicchio € 7,50

mozzarella, radicchio, salame piccante, olio d'oliva
Mozzarella, chicory, spicy salame, olive oil

Pastore € 8,00

mozzarella, ricotta, salame piccante, melanzane fritte, parmigiano, olio d'oliva
Mozzarella, ricotta, spicy salame, fried aubergines, parmesan, olive oil

Primavera € 7,50

pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana, olio d'oliva
Tomato, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese flakes, olive oil

Nduja € 8,00

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, nduja, olio d'oliva, scamorza affumicata
Tomato, mozzarella, gorgonzola, nduja, olive oil, scamorza affumicata

Como € 8,00

mozzarella di bufala, radicchio, porcini, salsiccia, scaglie di grana, olio d'oliva
Buffalo mozzarella, chicory, porcini mushrooms, sausage, parmesan cheese flakes, olive oil

Reggiano € 8,00

mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana
Mozzarella, arugula, bresaola, parmesan flakes

Calzoni

Calzone umbro € 8,00

mozzarella, spinaci, ricotta, salsiccia

Mozzarella, spinach, ricotta, sausage

Calzone perugino € 8,00

pomodoro, salsiccia, parmigiano

Pomodoro, sausage, parmesan

Calzone classico € 8,00

mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, ricotta

Mozzarella, cherry tomatoes, ham, ricotta cheese

Calzone quattro formaggi € 9,00

mozzarella, emmental, gorgonzola e pecorino

Mozzarella, emmental, gorgonzola and pecorino

Focacce

Rosmarino € 4,00

Risemary

Cipolla € 4,00

Onion

Pugliese € 4,00

pomodorini, origano, olio d'oliva

cherry tomatoes, oregano

Caffetteria

Caffè.....	€ 1,60
Caffè americano.....	€ 2,00
Caffè corretto.....	€ 2,00
Cappuccino.....	€ 2,00
Tè assortiti.....	€ 3,00
Camomilla.....	€ 3,00
Tisane assortite.....	€ 3,00

Bibite

Acqua minerale (1/2 L.).....	€ 1,50
Acqua minerale (Panna, Sanpellegrino, 75 cl.).....	€ 2,50
Coca Cola / Sprite / Fanta (lattina 33 cl.).....	€ 3,00
Estathè al limone/pesca.....	€ 3,00
Red Bull.....	€ 4,00

Bibite alla spina

Coca Cola	piccola.....	€ 3,50
	media.....	€ 4,00
Birra Heineken	piccola.....	€ 4,00
	media.....	€ 6,00

Vino

Calice di vino bianco/rosso.....	€ 4,00
Calice di vino prosecco.....	€ 4,00

Liquori

Amaro del Capo.....	€ 4,00
Montenegro.....	€ 4,00
Limoncello.....	€ 3,00
Caffè Borghetti.....	€ 4,00

Grappe

Le Diciotto Lune.....	€ 6,00
903.....	€ 6,00
Moscato.....	€ 4,00
Castagner morbida.....	€ 4,00


Whiskey

Jack Daniel's Tennessee Whisky.....	€ 6,00
Glen Grant.....	€ 6,00
Lagavulin.....	€ 6,00



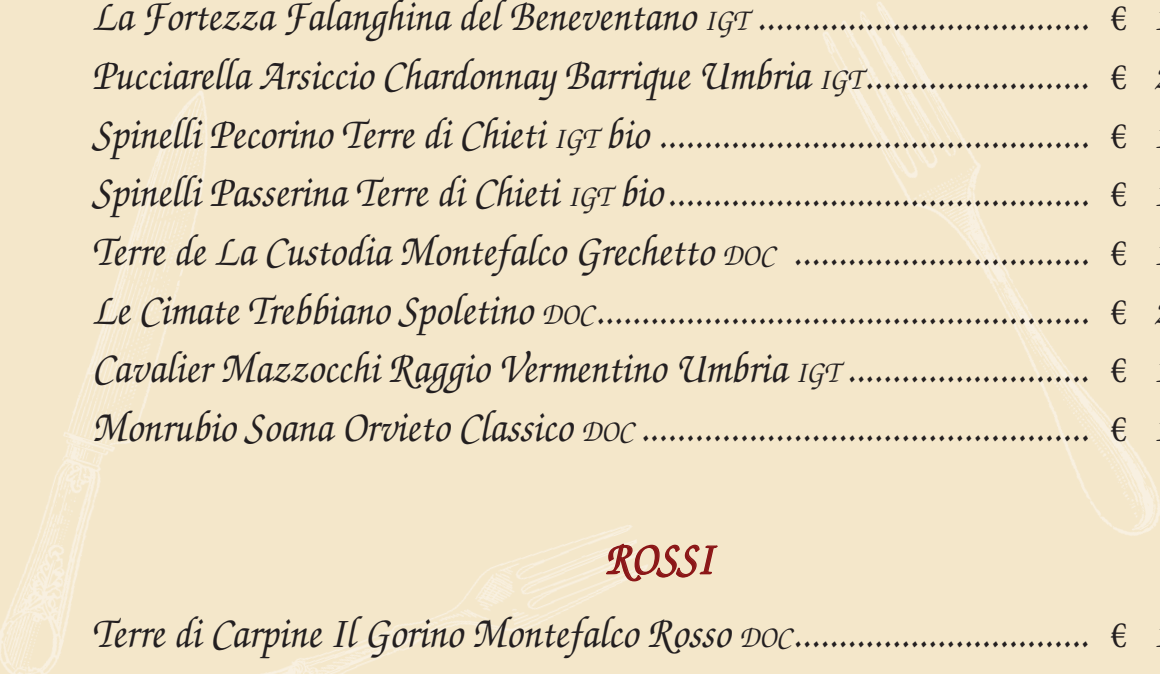
Carta dei vini

BIANCHI



<i>La Fortezza Falanghina del Beneventano IGT</i>	€ 14,00
<i>Pucciarella Arsiccio Chardonnay Barrique Umbria IGT</i>	€ 20,00
<i>Spinelli Pecorino Terre di Chieti IGT bio</i>	€ 16,00
<i>Spinelli Passerina Terre di Chieti IGT bio</i>	€ 16,00
<i>Terre de La Custodia Montefalco Grechetto DOC</i>	€ 15,00
<i>Le Cimate Trebbiano Spoletino DOC</i>	€ 20,00
<i>Cavalier Mazzocchi Raggio Vermentino Umbria IGT</i>	€ 18,00
<i>Monrubio Soana Orvieto Classico DOC</i>	€ 16,00

ROSSI



<i>Terre di Carpine Il Gorino Montefalco Rosso DOC</i>	€ 15,00
<i>Buccia Nera Syrah Toscana IGT</i>	€ 16,00
<i>Buccia Nera Sassocupo Chianti Superiore DOCG</i>	€ 18,00
<i>Pucciarella Berlingero Colli del Trasimeno Rosso DOC</i>	€ 15,00
<i>Terre de La Custodia Rubium Montefalco Rosso Riserva DOC</i>	€ 22,00

ROSATI



<i>Terre de La Custodia Rosato Umbria IGP</i>	€ 16,00
---	---------

SPUMANZI



<i>Pucciarella Ca De Sass Metodo Classico Colli del Trasimeno DOC</i>	€ 20,00
<i>B-Simple Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG</i>	€ 16,00

VINI DOLCI



<i>Pucciarella Eletto Vin Santo Colli del Trasimeno DOC</i>	€ 22,00
<i>Moretti Omero Argo Sagrantino di Montefalco Passito DOCG</i>	€ 25,00

Informativa sull'obbligo di evidenziare le sostanze che provocano allergie o intolleranze

(Legge CE 1169/2011)

Gentile Cliente,

La informiamo che le nostre pietanze possono contenere ingredienti che sono in grado di causare reazioni allergiche e intolleranze (allergeni).

Per informazioni dettagliate La invitiamo pertanto a rivolgersi al nostro incaricato.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

N.B. Per garantire la massima qualità e freschezza nella nostra cucina i prodotti vengono gestiti con la tecnica di abbattimento di temperatura in positivo e negativo. Per ragioni di mercato alcuni prodotti possono essere acquistati congelati all'origine, rimaniamo a disposizione per qualsiasi e ulteriore informazione.

Gentile Cliente, la invitiamo a segnalarci in modo preventivo tramite il personale di sala, eventuali allergie o intolleranze. Nei piatti di questo menu sono presenti allergeni ed evidenziati e potete consultare la normativa vigente in allegato.