

# TERRA E CIELO

*La cucina rurale e monastica dell'Umbria*

*Si dia al corpo «la necessità sua acciocché possa servire allo spirito»*

*(S. Francesco)*



## **Antipasti**

*Frittatina alle erbe*

*Panzanella*

*Bruschette all'olio (novello) e.v.o.*

*Pane caldo burro e alici*

*Cipollata con ricotta fresca e pecorino fresco*

## **Primi**

*Tagliolini alla maggiorana*

*Polenta la tartufo e trombette*

*Lenticchie in umido*

*Crema di ceci*

## **Secondi**

*Trota alle noci*

*Lumache in umido*

*1444, in ricordo del miracolo, qui operato, da San Bernardino da Siena*

## **Contorni**

*Scafata*

*fagioli all'arancia*

*Fave e cicoria*

## Dessert

Biscotteria secca

Frittelle di mele

1444 bis



### ***E' importante sapere che...***

*La gran parte dei nostri prodotti provengono - ogni qualvolta possibile - da filiera corta (km 0).*

*Le carni, i formaggi e gli insaccati, sono di allevamento e produzione locale.*

*L'olio di oliva è quello extravergine locale (D.O.P. - I.G.T. - D.O.C.G. - D.O.C.).*

*I vini della casa e molti di quelli in bottiglia sono di origine regionale, provenienti da cantine appositamente selezionate. Le cotture sono rigorosamente espresse (fatte sul momento), e per i preparati (es. sughi a lunga cottura) privilegiamo basse temperature per conservare al massimo gli aromi.*

*I nostri prodotti artigianali (paste fresche, sughi, etc..) vengono conservati a basse temperature, attraverso il metodo dell'abbattitura così come richiesto dal protocollo HACCP).*