


Il Tralcio e l'Uva



Menu


ANTIPASTI


Le nostre specialità:

1444, nel ricordo del miracolo, qui operato da San Bernardino da Siena
La bella stagione (carpaccio di zucchine e champignon con julienne di caciotta e pinoli) 

Millefoglie di verdure grigliate con pancetta croccante e aceto balsamico
Prosciutto di Norcia e pere

Antipasti freddi

Insalata di radicchio , arance e pinoli con aceto balsamico 

Ricotta fresca con scorze di arancio, noci e miele 

Cocottina di ceci e cipolla rossa di Cannara con sfoglie di carasau 

Tipici

Tagliere di norcinerie (salumi e formaggi) con mostarda di frutta


Tavolozza di formaggi del territorio con confettura e miele 

Antipasti caldi

Bruschetta al cíascolo e mostarda

Caciotta al cartoccio con funghi del sottobosco 

Típicí

Uovo strapazzato al tartufo 

Barbazza scottata con salvia e aceto su bruschetta



PRIMI PIATTI


Le nostre specialità


Nord, nord, nord (gnocchi gorgonzola e salmone affumicato)

Trofie al Trancio e l'Uva (pancetta, porcini e ricotta)


Trofie al pesto di sedano nero di Trevi e mandorle


Ravioli alla crema di latte e germogli selvatici 

Ravioli Roccaranne (pesto di pistacchi) 

*Ravioli mantecati con zafferano, guancialetta croccante e asparagi
5.0 (Farro, funghi, tartufo, formaggio) *

Piatti tipici


Ciriola alla ternana 

Ciriola al tartufo 

tagliatelle alle fave e pecorino


Gnocchi al ragù di pecora


Piatti classici

Tagliatelle ai porcini 

Ravioli di zucca con zafferano e amaretti sbriciolati 

Gnocchi di patate con speck, pachino e rucola

Gnocchi gorgonzola e pere 

Vellutata di porcini 

Vellutata di broccoli con julienne di salmone affumicato

Polenta al ragù di funghi misti e salsiccia sbriciolata

Zuppa di legumi 



SECONDI PIATTI

Le nostre specialità

Braciola di cinta senese alle mele e zenzero

Trota alla Valnerina (erbette del territorio) 

Padellaccia del fungarolo

In pietra ollare

Tagliata di manzo al rosmarino e sale rosa

Tagliata di manzo al tartufo

Tagliata di manzo ai porcini

Bistecca di vitellone

Scottadito di agnello con lardo di Colonnata

Grigliata mista

Al piatto

Arrosticini di pecora alla griglia

salsicce alla piastra

Petto di tacchino alla diavola con olive taggiasche e capperi

Straccetti di vitello ai funghi

straccetti di vitello al radicchio e aceto balsamico

Lumache al sugo piccante

Straccetti di manzo rucola e grana



Al forno

Trota al tartufo

Trota ai porcini in cartoccio

Pane del pellegrino 

CONTORNI


Tipici

Scafata della Valnerina (fave, cipolle e mentuccia) 

Scafata umbra (fave, pomodori, pancetta e mentuccia stufate)

Cicoria ripassata 

Classici

Verdure in pastella 


Anelli di cipolla in tempura 

Patate al forno 

Patate fritte 

Broccoli e alici

Verdure grigliate 

Insalata mista 



DESSERT

Le nostre specialità:

gelato artigianale (gusti: secondo l'estro dello Chef)

Crepes mele e zenzero con crema chantilly

*1444 bis, nel ricordo del miracolo, qui operato, da San Bernardino da Siena
Noi soli (omaggio all'amore)*

Típico

Frittelle di mele

Biscotteria secca

Classici

Tortino al cioccolato

Scomposta di millefoglie con crema pasticcera e scaglie di cioccolato

Crema catalana

Crepes alla gianduia



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).



LEGENDA

 *Vegetariano*

 *Vegano*