



# Il Frantoio

WIDE VIEW RESTAURANT



## Menù

### Antipasti Caldi e Freddi /HOT AND COLD STARTER

#### ANTIPASTO ALLE DELIZIE E VERDI COLLINE UMBRE 1,2,3,7

MISTO DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI E BRUSCHETTE  
Selection of Umbrian Cold Cuts and Cheese with "Bruschetta"

#### POLENTA GRATINATA

POLENTA GRATINATA CON TALEGGIO, INSALATINA DI RADICCHIO,  
SAUTÉ DI FUNGHI, SCAGLIE DI RICOTTA DI PECORA SALATA AL  
TARTUFO

Porcini Polenta and Radicchio gratin

#### MUFFIN DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA

MUFFIN DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA , CON COULIS DI POMODORO  
DEL PIENNOLO, GELATO AL GORGONZOLA.

Asparagus Muffin, with Saffron Coulis and Asparagus gratined with Sesame

#### CARAMELLA SOFFIATA AL FORNO 1,7

BON BON DI PASTA SFOGLIA ALLA CACIOTTINA LOCALE  
SOFFIATA AL FORNO IN FONDUTA DI TARTUFO NERO

Pie with Fondue of Black Truffle Sauce and Reggiano Cheese

#### CALAMARETTI 1,4,7

CALAMARETTI NERI ALLA DIAVOLA, TOPINAMBUR, SFILACCI DI  
BRESAOLA, CAVIALE DI BOTTARGA

Black baby Squid, Bresaola's Fillet roe Caviar

#### GALANTINA DI POLLO AL TARTUFO 1,4,7

POLLO AL VAPORE DI TARTUFO, ACETO BALSAMICO, INDVIA  
GRATINATA, MISTICANZA ALL'ARANCIA

Steamed Chicken with Truffle, balsamic Vinegar, gratined Enroute, orange  
Salade

### Primi Piatti e Zuppe /FIRST COURSES AND SOUPS

#### GNOCCHI FATTI A MANO 1,3,7

RAGU' BIANCO D'OCA

Homemade Gnocchi of Potatoes with Duck Ragout

#### OMAGGIO AL MAESTRO (GUALTIERO MARCHESI) 1,3,7

RAVIOLO DI LASAGNA APERTO, CARBONARA DI FAVE E PECORINO,  
UOVO AL TARTUFO, BURRO DI MALGA

Open Lasagna, with Beans and Pecorino, truffle Egg, alpine Butter

#### STRENGOZZI 1,3,7

PASTA DI SALSICCIA, CREMA DI CAPRA AL TARTUFO

Pasta made of Water and Flour with Sausage and Truffle

#### PAPPARDELLE AL SUGO DI CINGHIALE

Pappardelle with wild Pork Sauce

#### RISOTTO CARNAROLI RISERVA

MANTECATO AL BITTO , TARTUFO NERO E CREMA DI CASTAGNE

Rise, Asiago Cheese Reserve and black Truffle

#### ORECCHIETTE AI TRE PESTI ALLA GENOVESE

ORECCHIETTE AL PESTO, BURRATINA E GAMBERI ROSSI

Pesto orecchiette , burratina cheese and red shrimps

### Secondi Piatti /TRADITIONAL MAIN COURSES

#### BACCALÀ IN DUE CONSISTENZE 9,12

BACCALÀ ARROSTO, BAGNA CAUDA ALL'AGLIO NERO, MOU DI PRUGNE,  
UVETTA E PINOLI

Roast Cod, "Bagna Cauda" with black Garlic, plum Mou, Raisins and Pine Nuts

#### FILETTO DI SAN PIETRO ALLA PUTTANESCA

Filetto di San Pietro, pomodorino del Piennolo,  
olive taggiasche

Saint Peter Cherry tomato and olives

#### FRICASSEA DI AGNELLO DI COLFIORITO

FRICASSEA D' AGNELLO, FIENO DI CORIANDOLO, ALBICOCHE CANDITE

Lamb FRICASSEE, coriander hay and candied apricots

#### BRASATO DI BUE

KUBO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN RIDUZIONE DI SAGRANTINO DI  
MONTEFALCO CIPOLLOTTO E PURÈ DI PATATE DI COLFIORITO

Low Temperature cooked Beef with red Wine

#### GRIGLIATA MISTA SCOMPOSTA AL CARBONE

MISTO DI CARNI AL CARBONE

Meat mixer of grilling

#### OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE

Veal ossobuchi alla Milanese

### Contorni di stagione /SEASONAL OUTLINE

#### VERDURA DI CAMPO RIPASSATA IN PADELLA

Boiled season Vegetables

#### MISTICANZA ALL'ASPRETTO D' ACETO BALSAMICO

Mixed Salad

#### PATATE ARROSTO

Roasted Potatoes

#### MISTO DI VERDURE GRIGLIATE

Mixed grilled Vegetables

#### BRESAOLA DI BARBABIETOLA CON CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA 1,7

BARBABIETOLA, POMODORINI E RICOTTA DI CAPRA

SALAD BEET, TOMATOES AND GOAT RICOTTA

#### INSALATINA DI TONNO 1,7

INSALATA CON TONNO, UOVO, OLIVE E CAPPERI

Salad whith Tuna, Egg and Capers

## Menù Speciali

### Menù Vegetariano

#### MUFFIN DI CIPOLLA ROSSA

MUFFIN DI CIPOLLA ROSSA CON COULIS DI POMODORO  
E GELATO AL GORGONZOLA

Asparagus Muffin, with Saffron Coulis

#### OMAGGIO AL MAESTRO

(GUALTIERI MARCHESI)

RAVIOLO DI LASAGNA APERTO, CARBONARA DI FAVE E  
PECORINO , UOVO AL TARTUFO, BURRO DI MALGA

Lasagna, with Beans and Pecorino, truffle Egg

### Menù Degustazione

#### CARAMELLA

BON BON DI PASTA SFOGLIA ALLA CACIOTTINA  
LOCALE SOFFIATA AL FORNO IN FONDUTA DI TARTUFO  
NERO 1,7

Pie with Fondue of Black Truffle Sauce and Reggiano Cheese

#### RISOTTO CARNAROLI

RISOTTO AL TARTUFO E CREMA DI CASTAGNE

Rise, Asiago Cheese Reserve and black Truffle

#### BRASATO DI MANZO

MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN RIDUZIONE  
DI SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Low Temperature cooked Beef with red wine

#### DESSERT

Home made special Dessert

### Menù Pranzo /SPECIAL LUNCH

#### POLENTA

POLENTA GRATINATA CON TALEGGIO, INSALATINA DI  
RADICCHIO, SAUTÉ DI FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI  
RICOTTA DI PECORA SALATA AL TARTUFO

Porcini Polenta and Radicchio gratin

#### FRICASSEA DI AGNELLO DI COLFIORITO

FRICASSEA D' AGNELLO, FIENO DI CORIANDOLO,  
ALBICOCHE CANDITE

Lamb FRICASSEE, coriander hay and candied apricots

#### DESSERT DOLCE SORPRESA

Home made special dessert



*I Menù Degustazione vengono serviti  
per tutti gli ospiti nello stesso tavolo*



I prezzi comprendono servizio e tasse. /Services and taxes included.

❖ Piatti vegetariani. /Vegetarian plates.

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati e congelati.

Informazioni al consumatore circa la tipologia delle materie prime/prodotti utilizzati nella preparazione di piatti a menu:

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del reg. Ce 853/04 e della circolare ministero della salute 17/02/2011.

Utilizzo di semilavorati e materia prima prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione di piatti:

I prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e Reg 853/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu.

Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011: 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati \* — 2) Crostacei — 3) Uova — 4) Pesce\* — 5) Arachidi — 6) Soia\* — 7) Latte \* — 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù novi di Pecan, noci del brasilie, pistacchi, noci di macadamia o noci del brasilie, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland \* — 9) Sedano — 10) Senape — 11) Semi di sesamo — 12) Anidrite solforosa e solfiti — 13) Lupini — 14) Molluschi e i loro prodotti.\* Per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione.