



# Il Frantoio

WIDE VIEW RESTAURANT

## Menù

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

#### ANTIPASTO ALLE DELIZIE E VERDI COLLINE UMBRE

MISTO DI SALUMI, FORMAGGI, BRUSCHETTA, TORTA AL TESTO.

*Selection of Umbrian Cold Cuts and Cheese with "Bruschetta"*

16 €

#### SUFFLE' DI PECORINO

SUFFLE' DI PECORINO DI NORCIA, NUVOLE DI RICOTTA, CONFETTURA DI PESCA E TARTUFO.

*Pecorino Norcia soufflé with pear and truffle cream*

12 €

#### CARPACCIO DI GAMBERI

JULIEN DI VERDURE CROCCANTI E COULIS DI FRUTTI BOSCO

*Carpaccio of shrimps, Julien of crunchy vegetables and raspberry coulis*

15 €

#### POLPO

AROMATIZZATO ALLA PAPRIKA IN DUE COTTURE SU CREMA DI PATATE CON SENTORE DI CARDAMOMO.

*Octopus, flowerd with paprika and potatoes cream with cardamom scent*

16 €

#### FIORI DI ZUCCA

FARCITI CON MUOSSE DI FORMAGGI A PASTA MOLLE, POMODORINI DATTERINI SALTATI AL TIMO

*Squash blossoms stuffed with mousse of cheese, with datterini tomatoes Sautéed with thyme*

12 €

#### TARTARA

DI MANZO MANTECATA AL PRIMO SALE, CORIANDOLO IN CREMA DI ASPARAGI, COLATURA DI ALICI E TUORLO MARINATO

*Beef tartare creamed with "primo sale"chees, coriander in asparagus cream anchovy sauce and marinated yolk*

15 €

#### ZUPPA FAVE E ORZO PERLATO

ORZO PERLATO E FAVE CON GIARDINETTO DI VERDURE E RICOTTINA Pearl barley and fava beans with vegetable garden and ricotta cheese

13 €

### Secondi Piatti /TRADITIONAL MAIN COURSES

#### BACCALÀ

BACCALÀ TRADIZIONALE CON SEDANO, POMODORINI, CON PINOLI UVETTA *Traditional cod fish with celery, cherry tomatoes, with raisin pine nuts.*

18 €

#### CALAMARO

RIPIENO CON I SUOI TENTACOLI, POMODORI CONFAIT IN PUREA DI MELANZANE AFFUMICATA

*Squid stuffed with its tentacles, confait tomatoes in smoked eggplant puree*

18 €

#### FILETTO FRANTOIO

FILETTO DI MANZO SIGILLATO E COTTO IN PADELLA CON FOIE GRAS, SPINACINA CROCCANTE E TARTUFO

*Beef fillet sealed and cooked in a pan with foie gras, crunchy spinach and truffle*

24 €

#### AGNELLO SCOTTADITO

AGNELLO SCOTTADITO CON PAPATE ARROSTITE

*Lamb to the loyalist with rost patatos*

18 €

#### CAPPELLO DEL PRETE

MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN RIDUZIONE DI SAGRANTINO E PURÈ DI PATATE

*Beef cooked at low temperature at low temperature, reduction of Sagrantino wine*

18 €

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

#### GNOCCHI FATTI A MANO

RAGU' BIANCO DI PERNICE

*Gnocchi sautéed with white ragout of partridge*

14 €

#### PACCHERO

PACCHERO CON MOUSSE DI BACCALA' E GRANELLA DI PISTACCHIO SUL LETTO DI BACCALA' AROMATIZZATO AL SEDANO

*Paccheri stuffed with cod and pistachio grain on bed of cream cod flavored with celery*

15 €

#### STRINGOZZI DELLA TRADIZIONE

SALTATO CON FUNGHI PORCINI, POMODORINI CILIEGIA E CLOROFILLA

*Home Made Pasta sautéed with porcini mushrooms, tomatoes*

14 €

#### MEZZALUNA

CAPPELLI DI FARINA DI FARRO FARCITI CON CACIO E PEPE IN CREMA D'ASPARAGI, POLVERE D'AGRUMI E LE SUE PUNTE CROCCANTI

*Ravioli with spelt wheat stuffed with cheese and pepper in a cream of asparagus, citrus powder and it's crouchy tips*

15 €

#### RISOTTO CARNAROLI RISERVA

RISO MANTECATO CON CFREMA DI BARBABIETOLI,

SEMI DI CANAPA E CHIPS DI BARBABIETOLA E FETA LIQUIDA.

*Rice creamed with beet, hemp seeds, beet chips and feta cheese*

17 €

### Contorni di stagione /SEASONAL OUTLINE

#### VERDURA RIPASSATA IN PADELLA

*Boiled season Vegetables*

5 €

#### INSALATA MISTA DI STAGIONE

*Mixed Salad*

5 €

#### PATATE ARROSTO

*Roasted Potatoes*

5 €

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

## Menù Speciali

### Menù del pranzo/Lunch Menu

24 €

#### SOUFFLE' DI PECORINO

SOUFFLE DI PECORINO DI NORCIA, NUVOLE DI RICOTTA, CREMA DI PESCA E TARTUFO

*Pecorino chese soufflé with pears and truffle cream*

#### GNOCCHETTI DEL FRANTOIO

RAGU' BIANCO DI PERNICE

*Gnocchi sautéed with white ragout of partridge*

#### DOLCE SORPRESA / DESSERT

*Home made special Dessert*

### Menù Degustazione Terra

TASTING MENU

37 €

#### FIORI DI ZUCCA

FARCITI CON MOUSSE DI FORMAGGI A PASTA MOLLE, POMODORINI DATTERINI SALTATI AL TIMO

*Squash blossoms stuffed with mousse of cheese, with datterini tomatoes Sautéed with thyme*

#### RISOTTO CARNAROLI RISERVA

RISO MANTECATO CON CFREMA DI BARBABIETOLI,

SEMI DI CANAPA E CHIPS DI BARBABIETOLA E FETA LIQUIDA.

*Rice creamed with beet, hemp seeds, beet chips and feta cheese*

#### CAPPELLO DEL PRETE

MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN RIDUZIONE DI SAGRANTINO DI MONTEFALCO

*Low Temperature cooked Beef with red wine*

#### DOLCE SORPRESA / DESSERT

*Home made special Dessert*

### Menù Degustazione di pesce

TASTING FISH MENU

40 €

#### CARPACCIO DI GAMBERI

JULIEN DI VERDURE CROCCANTI E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO *Carpaccio of shimps, Julien of crunch vegetables and raspberry coulis*

#### PACCHERO

PACCHERO CON MOUSSE DI BACCALA' E GRANELLA DI PISTACCHIO SUL LETTO DI BACCALA' AROMATIZZATO AL SEDANO

*Paccheri stuffed with cod and pistachio grain on bed of cream cod flavored with celery*

#### BACCALÀ

BACCALÀ TRADIZIONALE CON SEDANO, POMODORINI, CON PINOLI UVETTA

*Traditional cod fish with celery, cherry tomatoes, with raisin pine nuts.*

#### DOLCE SORPRESA / DESSERT

*Home made special Dessert*