

MENÙ

PRIMAVERA/ESTATE 2024

SIAMO ANCHE...



ANTIPASTI

ME TE MAGNO DE TUTTO € 15

antipasto misto della casa



PAPPA AL POMODORO € 9

con olive taggiasche, erba cipollina e stracciatella di burrata



UOVO STRAPAZZATO AL TARTUFO* € 10

con bruschetta all'olio

TARTARE DI SALMONE* € 13

con pane al burro e rucola

CARPACCIO MARINATO DI ANGUS € 11

con rucola e mayonese ai lamponi

BRESAOLAD € 11

carpaccio di bresaola, rucola, scaglie di grana e mandorle tostate

SUPLÌ E FRITTI

SUPLÌ AL TELEFONO € 3

tradizionale al ragù di manzo con mozzarella filante



SUPLÌ ALLA CARBONARA € 3

con cuore di salsa CarboNation

SUPLÌ ALLA NORCINA € 3

con cuore di salsiccia e ricotta

SUPLÌ BURRATA E ZUCCHINE € 3

PATATE FRITTE CON BUCCIA* € 5

con salsa fatta in casa



PRIMI PIATTI



SPAGHETTI AI POMODORINI € 9

con pomodorini e stracciatella di burrata

GNOCCHETTI RIPIENI AI 4 FORMAGGI € 12

con crema di erborinato, pere caramellate, miele e granella di pistacchio

CAPPELLACCI AL PESTO DI BASILICO € 12

con ripieno cremoso di pecorino, pesto al basilico e pomodorini confit



CARBONARA € 10

pasta fresca, guanciale di Norcia in due cotture uova da galline allevate a terra, tre pepi CarboNation

TAGLIATELLE VERA NORCINA € 13

con ricotta, salsiccia e tartufo estivo*

MACCHERONI UBRIACHI € 11

con ragù bianco di maiale al Trebbiano

POKE E NON SOLO...



POKE BOWL SALMONE* € 13

riso, verdure croccanti, semi, salmone crudo

POKE BOWL TONNO* € 13

riso, verdure croccanti, semi, tonno crudo

POKE BOWL POLPO* € 13

riso, verdure croccanti, semi, polpo cotto

CAESAR SALAD € 11

con petto di pollo, crostini, guanciale e salsa Caesar

SECONDI PIATTI

FRITTURA DI PESCE* € 15

gamberi, calamari, zucchine e carote

TARTARE DI MANZO € 15

con stracciatella di burrata e tartufo estivo*

TARTARE DI MANZO € 14

con salsa verde fatta in casa



GRILL & BARBECUE

TAGLIATA DI POLLO € 12

con olio e limone

MAIALINO BUONO € 15

porcello grigliato e ripieno di formaggio fuso in crosta di guanciale, con vellutata di patate e porri

PORCONA € 15

bisteccone di maiale al forno con panatura alle erbe

TAGLIATA DI ANGUS € 16

olio, sale e rosmarino

ARROSTICINI* 10 PEZZI € 9 20 PEZZI € 15

CONTORNI


VERDURE AL FORNO € 6

CARPACCIO ZUCCHINE E CAROTE, LIME E MENTA € 5

INSALATA COLORATA € 5

SPINACI AL GORGONZOLA € 6

BURGER E NON SOLO...

BOTANICO ZERO*  € 13
pane morbido, pecorino alla griglia, verdure al forno, rucola, carote alla julienne e burger vegetale senza carne al gusto della carne

URBAN BURGER* € 13
hamburger di manzo, pane morbido, formaggio cheddar fuso, pancetta, pomodoro, insalata, salse


CARBONARO* € 13
hamburger di manzo, pane morbido, salsa carbonara, pecorino fuso, guanciale

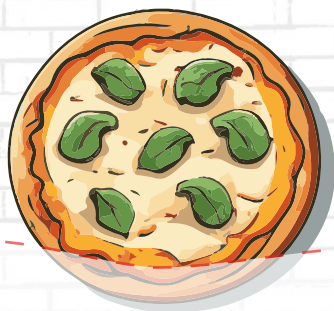
BIANCO ROSSO E PESTONE* € 13
hamburger di manzo, pane morbido, mozzarella di bufala, pomodori arrosto, pesto al basilico, rucola

BURGONZOLA* € 13
hamburger di manzo, pane morbido, cipolle caramellate, gorgonzola DOP, cavolo viola e carote, guanciale croccante

CHICKEN LOCALE* € 13
cotoletta di pollo impanata con cornflakes, provola affumicata, pomodoro, insalata e mayonese

NORCINO BURGER* € 13
hamburger di salsiccia, pecorino fuso, crema di pecorino e tartufo estivo


 + 2€ panino senza glutine



AGGIUNGI UN INGREDIENTE EXTRA



Mozzarella Fiordilatte Extra + € 1,5	Prosciutto Crudo + € 1,5
Mozzarella Bufala + € 2,5	Salame Piccante + € 1,5
Stracciatella di Burrata + € 3	Formaggio erborinato + € 1,5
Funghi Champignon + € 1	Provola + € 1,5
Wurstel + € 1,5	Alici + € 1,5
Salsiccia + € 1,5	Carciofi + € 1
Prosciutto Cotto + € 1,5	Cipolla + € 1
Guanciale + € 2	Patate Arrosto + € 1

 bianca  rossa  vegetariana


 + 2€ pizza senza glutine *



 + 2,5€ mozzarella senza lattosio



PIZZE


MARGHERITA   € 6,5
pomodoro, fiordilatte, olio di oliva, basilico



MARGHERITA DI BUFALA   € 9
pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico


NAPOLISSIMA  € 8
pomodoro, fiordilatte, capperi, alici, olive nere, olio evo


FUNGHI   € 8
pomodoro, fiordilatte, funghi champignon


ORTOLANA   € 8
fiordilatte, pomodori arrosto, melanzane, zucchine, funghi

CAPRICCIOSA  € 9
pomodoro, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi e olive


4 FORMAGGI   € 9
fiordilatte, provola affumicata, taleggio, pecorino, formaggio erborinato

DIAVOLA  € 8
pomodoro, fiordilatte, salamino piccante


PORCONINO  € 9
fiordilatte, salsiccia, guanciale, patate con buccia

WURSTEL  € 8
pomodoro, fiordilatte, olio di oliva, wurstel

TUTTO FUMO  € 9
fiordilatte, speck e provola

FRANCESCA  € 9
pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto crudo



NORCINA  € 8
pomodoro, fiordilatte e salsiccia

A ROTTA LIBERA  € 10
fiordilatte, pomodori secchi, stracciatella di burrata, emulsione al basilico, alici

SALMONE, ZUCCHINE E CAROTE  € 13
fiordilatte, carpaccio di zucchine, carpaccio di carote, salmone affumicato, panna acida, lime e menta

PARMIGIANA   € 9
pomodoro, melanzane fritte, fiordilatte, parmigiano e basilico

CARBONARA   € 10
con salsa CarboNation

CAPRESE   € 8
con pomodori, mozzarella, maionese all'origano


GAMBERETTI IN SALSA ROSA CON RUCOLA  € 12

BOSCAIOLA  € 9
con funghi champignon e salsiccia

MAIS TONNO & CIPOLLA  € 9

PECORINO E RAGÙ DI MAIALE  € 10

DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO	€ 6
TIRAMISÙ ALLA LIQUIRIZIA	€ 6
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 	€ 6
TORTINO FONDENTE con crumble fondente e gelato al fiordilatte	€ 6
ROCHER con cremoso di mascarpone, nocciola e cioccolato con croccante copertura esterna di cioccolato e granella e spolverata d'oro	€ 6

Mia cheesecake

€ 6

LA MIGLIORE CHEESECAKE IN CITTÀ!

PISTACCHIO	LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO
NOCCIOLE	AMARENE
MANGO	NERO PERUGINA
FRAGOLE	BACIO PERUGINA

COPPA DI YOGURT GELATO	€ 5
scegli con cosa abbinarlo: amarene sciropate, pistacchio, Bacio Perugini, fragole	

BIBITE

ACQUA MINERALE	€ 2
COCA COLA	20 cl € 2 40 cl € 3,5 1 litro € 6
COCA ZERO	20 cl € 2 40 cl € 3,5 1 litro € 6
FANTA	20 cl € 2 40 cl € 3,5 1 litro € 6
SPRITE	20 cl € 2 40 cl € 3,5 1 litro € 6

BIBITE ARTIGIANALI

CHINOTTO LURISIA	€ 3
LIMONATA LURISIA	€ 3
APERITIVO LURISIA ASSENZIO	€ 3
APERITIVO LURISIA GENZIANA	€ 3

VINI PASSITI

Rosso	ADANTI	€ 34	€ 5
	Sagrantino di Montefalco	bottiglia 500ml	calice
Bianco	SPORTOLETTI	€ 30	€ 5
	Grechetto passito	bottiglia 500ml	calice
Rosso	RAINA <i>biodynamic</i>	€ 37	€ 5
	Vermouth da Sagrantino	bottiglia 500ml	calice
Rosso	ROCCIATA VERMOUTH	€ 15,9	€ 4,5
	Vermouth Made in Botanico	bottiglia 375ml	calice



Il primo liquore tipico di Foligno!

Offerta 3 bottiglie € 40

COPERTO € 2

*PRODOTTO SURGELATO A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

METEMAGNO DE TUTTO	G-U-LA-N-SE-SD	POKE TUTTE	SD-P-N-U-SO	MARGHERITA	G-SO-LA	CHEESECAKE TUTTE	G-U-LA-N
PAPPA AL POMODORO	G-LA	BLACK	P-N	MARGHERITA DI BUFALA	G-SO-LA	TIRAMISÙ LIQUIRIZIA	G-U-LA
CROSTONE, UOVA STRAP. TART.	G-U	QUINOA	N-CR	NAPOLISSIMA	G-P-SO-LA	TIRAMISÙ PISTACCHIO	G-LA-U-N
TARTARE SALMONE	G-P-LA	GREAT ANNI 80	G	FUNGHI	G-SO-LA	TIRAMISÙ CLASSICO	G-LA-U
CARPACCIO ANGIS	U			ORTOLANA	G-SO-LA	COPPA YOGURT AMARENA	LA
BRESAOLAD	LA-N	FRITTURA DI PESCE	G-CR-P-M	CAPRICCIOSA	G-SO-LA	TORTINO FONDENTE	G-U-LA
		TARTARE MANZO	U-SD	4 FORMAGGI	G-SO-LA	ROCHER	G-U-LA-N
SUPPLÌ AL TELEFONO	G-U-LA-SD	TARTARE DI MANZO BURR.	LA-SD-P	DIAVOLA	G-SO-LA		
SUPPLÌ ALLA CARBONARA	G-U-LA-SD	MAIALINO BUONO	LA	PORCONINO	G-SO-LA		
SUPPLÌ ALLA NORCINA	G-U-LA-SD	PORCONA	G-SD-U	WURSTEL	G-SO-LA		
SUPPLÌ BURRATA E ZUCCHINE	G-U-LA			TUTTO FUMO	G-SO-LA		
PATATE CON BUCCIA	G-U-SE	CAESAR SALAD	G-U-SD-SE	FRANCESCANA	G-SO-LA		
		CARPACCIO ZUCCHINE	SD	NORCINA	G-SO-LA		
		INSALATA	SD	A ROTTA LIBERA	G-SO-LA-N		
SPAGHETTI AI POMODORINI	G-U-LA-SD	SPINACI GORGONZOLA	LA	SALMONE, ZUCCH E CAROT	G-SO-LA-P		
GNOCCHETTI 4 FORMAGGI	G-LA-U-N			PARMIGIANA	G-SO-LA		
CARBONARA	G-U-LA	BOTANICO ZERO	G-U-SP-SE-LA	CARBONARA	G-SO-LA-U		
CAPPELLACCI PESTO	G-LA-U-N	URBAN BURGER	G-U-SP-SE-LA	CAPRESE	G-LA-U		
TAGLIATELLE NORCINA	G-U-LA-P	BURGNIZOLA	G-U-SP-SE-LA	GAMBERETTI SALSA ROSA	G-LA-U-CR		
MACCHERONI UBRACHI	G-U-LA-SD-AS	BIANCO ROSSO E PESTONE	G-U-SP-SE-LA-N	BOSCAIOLA	G-LA		
		CARBONARO	G-LA-U	MAIS, TONNO E CIPOLLA	G-LA-P		
		CHICKEN LOCALE	G-U-LA	PECORINO E RAGÙ MAIALE	G-LA-SD		
		NORCINO BURGER	G-LA-P				
				PANE DEL CESTINO	G-SE		

- G CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E PRODOTTI DERIVATI
- CR CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- U UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- P PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- AR ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- SO SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- LA LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- N FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ANACARDI, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI)
- SD SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- SP SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- SE SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- AS ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L IN TERMINI SI SO2
- LU LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- M MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI