













Roberto Bigarini propone:
I classici di Giò e le Tradizioni

I Classici di Giò




Gli Inizi*




<i>Piatto misto al Buffet</i>		€ 6,00
<i>Reale di prosciutto di Norcia con ortaggi in agrodolce</i>		€ 8,00
<i>Flan di pecorino con salsa di baccelli verdi</i>		€ 8,00
<i>Uovo morbido con tartufo alla carbonara</i>		€ 8,00

Le Paste e le Zuppe





<i>Tortelloni di Bufala in crema di ricotta di Norcia e pepe nero</i>	 	*€ 12,00
<i>Crema di ceci biologici e Porri dorati</i>	 	€ 9,00
<i>Gnocchi di Patate in fonduta gratinati al Tartufo di stagione</i>	 	*€ 12,00
<i>Taglierini con pesto delicato e tartufo di stagione</i>		*€ 11,00
<i>Strangozzi con il "Rancetto" e maggiorana</i>		€ 9,00
<i>Spaghetti trafilati al bronzo con il baccalà abbrustolito</i>		€ 10,00

I Secondi

<i>Coniglio dell'Umbria in porchetta</i>		€ 16,00
<i>Scottadito di Agnello e Trecciola a scottadito</i>		*€ 17,00
<i>Baccalà alla Perugina con Prugne e Uvetta</i>		€ 16,00

<i>Guanciola di manzo stracotta al Sagrantino</i>		€ 16,00
<i>Grigliata di Ortaggi, Verdure e Porcini</i>		€ 16,00
<i>Tagliata di Manzo Umbro al Rosmarino</i>		*€ 18,00

I Contorni

<i>Verdura di stagione in foglia ripassata in padella</i>		€ 5,00
<i>Patate di Colfiorito cotte nel cartoccio</i>		€ 5,00
<i>Fagiolina del Lago Trasimeno saltata</i>	 	*€ 6,00

I Dessert

<i>Richiedi la Carta dei Dessert del Giorno</i>	€ 6,00
---	--------

Gli alimenti presenti nel menù possono contenere tracce di allergeni. Vedi elenco ultima pagina

** I Piatti segnati dall'asterisco non sono compresi per gli Ospiti di Pensione*

***In questo locale sono utilizzati prodotti freschi, in mancanza dei quali verranno sostituiti da prodotti congelati di prima qualità*

LEGENDA SIMBOLI



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowlowfood.it



Piatti della tradizione umbra



Piatti cucinati con il vino e ricetta del mese



Piatti vegetariani