



Dal 1992, passione per il buon cibo

*La nostra è una storia fatta di tradizione e ricerca
costante dei migliori prodotti della nostra terra.*

Qui i nostri classici, ma ogni giorno nuove proposte dallo Chef.



Dalla guida Michelin 2017

“Accolto tra gli spazi

dell'albergo Giò Wine e Jazz Area,

il Ristorante si è conquistato una fama che va ormai

ben oltre i frequentatori dell'hotel.

*La cucina è innanzitutto umbra, ma limitarsi a questa definizione
significherebbe fare un torto all'estro creativo del cuoco, che esalta*

prodotti e ricette regionali presentando

*sfiziosi piatti colorati. Dalle paste fresche alle zuppe, dal piccione all'agnello, una
passeggiata gastronomica, cui si accosta,*

quasi con arte, una superba cantina.”

*Consulti qui il menù per il servizio in camera e quello del ristorante, aperto a pranzo dalle 12.45 alle 14.30 e a cena dalle
19.45 alle 21.30 (il sabato fino alle 22.00).*

*Read here the Room Service Menu and the Menu à la Carte: our Restaurant is open at lunch from 12.45 to 14.30 and at
dinner from 19.45 to 21.30 (Saturdays until 22.00).*



I CLASSICI DI GIÒ

Questo Menù è disponibile solo in sala Ristorante

GLI INIZI

Uovo all'antica carbonara 8,00 €

Unico per la sua semplicità di cottura, è arricchito con guanciaie tostato di maiale allevato allo stato brado e con tartufo di stagione.

🌿 Flan di pecorino 8,00 €

Flan morbido al palato... e al cuore! Usiamo il miglior pecorino di Colfiorito stagionato in botte e lo adagiamo su una salsa di baccelli verdi, realizzato secondo la più antica tradizione culinaria locale.

LE PASTE FRESCHE E ZUPPE

🌿 Ravioli '92 11,00 €

Farciti con 5 tipi di formaggi Italiani conditi con delicata crema di zucca. Nel nostro menu dal 1992. Scrivono di questo piatto: "ogni due tre mesi parto da Bologna per mangiarli, provare per credere" (B.G.)

🌿 Gnocchi al tartufo 12,00 €

Veri gnocchi di patate, gustosi e morbidi gratinati con cremosi formaggi D.O.P., completa l'opera una spolverata di tartufo umbro di stagione. Imperdibili!

🌿 Crema di ceci 9,00 €

Crema e non vellutata, assoluto di ceci bio, "quilli boni", piatto da gustare in tutte le stagioni: lo chef Roberto Bigarini personalizza il piatto con un po' di porri dorati.

Strangozzi con il "Rancetto" 9,00 €

Pasta tipica umbra a taglio lungo. Sugo cotto lentamente con la pancetta tesa di Norcia, la maggiorana fresca lo rende profumato e digeribile.



I SECONDI

Agnello e trecciola alla griglia 17,00 €

Dalle colline di Colfiorito utilizziamo le costole e le grigliamo sulla brace, morbide e saporite da mangiare a scottadito. Le serviamo con la tradizionale e quasi introvabile "Trecciola", budelli tenui dell'agnello da latte.

Baccalà alla Perugina 17,00 €

Il nostro baccalà è l'originale norvegese della Famiglia Rafols, preparato come una volta in umido con prugne, uvetta e pinoli, che ben si sposano con il sapido del pesce

Guanciola di manzo 17,00 €

Guanciolo o Guanciola? Purchè sia di Bue Bianco dell'Appennino(Chianina). La facciamo riposare nel vino Sagrantino di Montefalco per una notte, poi la cuociamo alla contadina, lentamente. Morbido e succulento l'intigolo.

Coniglio dell'Umbria 17,00 €

Coniglio dell'Umbria a filiera cortissima, disossato e farcito a mo' di porchetta, con salsiccia e finocchietto selvatico, così come la Nonna Maria l'ha insegnato allo chef Roberto.

I CONTORNI

Fagiolina del lago Trasimeno saltata 6,00 €

Coltivata sui terreni attorno al lago Trasimeno. È un minuscolo legume di forma ovale. In bocca è tenero, burroso e particolarmente saporito. Lo cuciniamo secondo la ricetta delle cuoche popolari Slow Food.

Patate rosse di Colfiorito 6,00 €

Un'altra eccellenza Umbra, I.G.P., ha una polpa croccante di colore giallo paglierino, la prepariamo al cartoccio sulla brace, con olio extravergine di oliva.

I DOLCI

Richiedi la carta



GIÒ'S CLASSICS

This menu is only available at the Restaurant

STARTERS

Antique carbonara egg 8,00 €

Unique for the simplicity, it is enriched with a toasted pork guanciale bred in the wild with seasonal truffle

🌿 Pecorino Flan 8,00 €

A Soft flan for the palate and heart. We use the best barrel seasoned Col Fiorito pecorino and we lay it on a green sauce of pods, made according to the ancient local culinary tradition

FRESH PASTA AND SOUP

🌿 Ravioli '92 11,00 €

Ravioli stuffed with 5 types of Italian cheeses and completed with a delicate pumpkin cream. This is one of the masterpieces of our kitchen!

🌿 Gnocchi with truffles 12,00 €

Typical potatoes gnocchi, tasty and soft, au gratin with creamy D.O.P cheeses and garnished with a dust of seasonal Umbrian truffle

🌿 Chickpeas cream 9,00 €

A Cream made exclusively with organic chickpeas. A dish you can enjoy in summer and winter, customized by Chef Roberto Bigarini with browned leek

Strangozzi with "Rancetto" 9,00 €

Typical Umbrian long-cut pasta, cooked slowly with Norcia DOP pancetta, the fresh marjoram make it a scented and light dish



SECOND COURSES

Grilled Lamb and Trecciola 17,00 €

We select the best lamb meat from the Colfiorito hills to offer you inimitable grilled ribs, soft and savory, to eat in "Scottadito" way. We serve it with the almost extinct "trecciola" consisting of crisp and tender guts

Codfish alla Perugina 17,00 €

Our fish is the original Norwegian Rafols family cod, prepared in the traditional way, stewed with plums, raisins and pine nuts, which pairs very well with the fish taste

Beef's Guanciola 17,00 €

After the beef marinated in Sagrantino Montefalco wine for an entire night, the meat is cooked slowly, "alla contadina": the meat is tender and the sauce is succulent

Umbrian Rabbit 17,00 €

Our Umbrian Rabbit comes from a short chain, boned and stuffed in "porchetta", with sausage and wild fennel like Nonna Marina taught Chef Roberto

SIDE DISHES

Trasimeno Lake's Beans 6,00 €

Cultivated on the grounds around the Trasimeno Lake, this bean is a tiny one legume of various colors and oval shape. The flavor is tender, buttery and particularly tasty. We cook it following the Slow Food Cuoche Popolari recipe

Colfiorito Red Potatoes 6,00 €

Another Umbrian excellence, IGP, with a crunchy and a straw-yellow pulp and the Igp. We bake it in foil on the embers, with extra virgin olive oil

DESSERTS

Ask for the Menu



LEGENDA



Il piatto MICHELIN 2017: una cucina di qualità

Prodotti di qualità e abilità dello chef: semplicemente un buon pasto!

Gli alimenti presenti nel menù possono contenere tracce di allergeni.

* I piatti segnati con l'asterisco non sono compresi per gli ospiti di pensione

In questo locale sono utilizzati prodotti freschi, in assenza dei quali verranno sostituiti da prodotti congelati di alta qualità.

 I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali

 Piatto Vegetariano

MENU LEGEND



The MICHELIN 2017 dish: a quality kitchen

Quality Products and chef Skills: just a good meal!

Foods may contain traces of allergens.

*Dishes marked with an asterisk are not included for half board guest

We use fresh products, if they are not available they will be replaced by high quality frozen products

 SlowFood presidia protect the small producers who follow the ancient production producers

 Vegetarian Dish