



ANTIPASTI

Tagliere di salumi norcini e formaggi

(Prosciutto di Norcia IGP, Capocollo nostrano, Lonza nostrana, Pecorino Toscano DOP, Caciotta, Caprino)

€ 15,00

Carpaccio

(Manzo, Parmigiano in scaglie, Vinaigrette con Olio Evo DOP)

€ 15,00

Panzanella con Burrata

(Pane, Pomodori, Cetrioli, Sedano, Cipolla di Cannara, Basilico, Vinaigrette con Olio Evo DOP, Burrata)

€ 12,00

PRIMI PIATTI

Lasagna Tradizionale

(Sfoglie di Pasta fresca - Farina, Uova -, Carni, Pomodoro, Sedano, Carota, Cipolla, Parmigiano, Mozzarella)

€ 15,00

Umbricelli al Ragù Orvietano

(Pasta fresca- Farina, Acqua-, granella di Salsiccia, Sedano, Carota, Cipolla)

€ 15,00

Pappardelle al Cinghiale

(Pasta fresca - Farina, Uova -, Cinghiale, Pomodoro, Carota, Cipolla, Vino IGT Umbria, Erbe Aromatiche)

€ 15,00

SECONDI PIATTI

Filetto di Maiale con Cicoria

(Filetto di Maiale nostrano, Cicoria, Aglione di Monteleone di Orvieto, Peperoncino)

€ 18,00

Pollo Agreste con Peperoni in agrodolce

(Petto di pollo, Peperone, Cipolla, Aceto, Miele, Peperoncino)

€ 16,00

Rotolo di Coniglio con Patate

(Coniglio disossato, Pane, Uovo, macinato di Carne e Salsiccia, Cipolla, Patata rossa di Colfiorito IGP)

€ 18,00

Agnello allo scottadito con Insalata

(Costolette di Agnello nostrano, Aglio, Rosmarino, Pepe, Olio Evo DOP, Insalata)

€ 16,00

CONTORNI

Insalata mista

(Lattuga, Sedano, Cetrioli, Cipollotto, Pomodori, Carote, Olio Evo DOP)

€ 6,00

Verdure Grigliate

(Melanzane, Zucchine, Radicchio, Finocchi, Olio Evo DOP, Erbe Aromatiche)

€ 8,00

Patate fritte

€ 5,00



DOLCI

Tiramisù

(Savoardi, Mascarpone, Caffè, Uova, Zucchero)

€ 8,00

Cheese Cake

(Biscotti, Formaggio cremoso, Panna, Latte, Zucchero, salsa di Frutta fresca di stagione)

€ 8,00

Panna Cotta con Coulis di Frutta

(Latte, Panna, Colla di Pesce, Zucchero, Frutta fresca di stagione, succo di Limone)

€ 8,00

Gramolata al Vino Ponziani

(Frutta fresca di stagione - *Pere o Ciliegie o Visciole dal nostro frutteto* -, Vino IGT Umbria, Acqua, Zucchero)

€ 10,00

Semifreddo

(Frutta secca - *Nocciole o Pistacchi* - Uova, Panna, Zucchero)

€ 9,00

CESTINO DI PANE

Pane "Fatto in casa", che accompagna i nostri menu

Grissini alle Nocciole, Panini alle Noci, Uvetta e Miele, Pane integrale ai Tre Semi (zucca, lino e girasole),

Focaccia alle Erbette, Focaccetta di Farina di Semola con Pomodorini e Origano, Filoncino a lunga lievitazione,

Panini alla Curcuma, alla Barbabietola, al Carbone Vegetale

È possibile consumare un pasto **SENZA GLUTINE**, preparati in loco, su richiesta.

Allergeni: Ai sensi del regolamento UE N. 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014

Si avvisa la gentile clientela che i nostri piatti possono contenere alcuni dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, tra i quali possono essere: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti; Uova e relativi prodotti; Arachidi e relativi prodotti; Semi di soia e relativi prodotti; Latte e relativi prodotti (incluso lattosio); Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi...e relativi prodotti; Sedano e relativi prodotti; Semi di sesamo e relativi prodotti; Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂.

Per informazioni più dettagliate e per specificare allergie particolari, rivolgersi al nostro personale.

Provenienza delle principali materie prime dei nostri piatti, inclusi i "Fatti in Casa": Lievitati, Paste Fresche e Dolci

AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI (ORVIETO)

Frutta fresca (da cui le nostre confetture) e secca (mandorle), Olio Evo DOP, Vino PONZIANI IGT Umbria

MACELLERIA COTIGNI DI CICONIA (ORVIETO)

Carni bianche e rosse e carni di MAIALE dagli allevamenti allo stato semi brado dell'AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI

RE SOLE ORTOAGRUMI (ORVIETO)

Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione e secca non autoprodotta, ortaggi di stagione, legumi

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MA'FALDA (ORVIETO)

Formaggi, Caprini, Ricotta

GRUPPO GRIFOLATTE ALIMENTARE (PERUGIA)

Latte e derivati, Latticini

DAVID SALUMI (SAN VENANZO)

Salumi norcini dagli allevamenti allo stato semi brado dell'AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI

MOLINI SPIGADORO (BASTIA UMBRA)

Farine biologiche, di Semola, di Grano Duro, di Grani Antichi, ai Cereali



MENU' VEGETARIANO, SENZA CARNI MA PER TUTTI ...

ANTIPASTI

Tagliere di formaggi

(Pecorino Toscano DOP, Caciotta, Tronchetto di Caprino, Composte di Frutta di stagione, Miele)

€ 11,00

Caprese

(Pomodori, Mozzarella, Basilico, Olio Evo DOP)

€ 10,00

Bruschette miste

(Pane, Pomodori, Basilico, Verdure di stagione, Olio Evo DOP)

€ 10,00

PRIMI PIATTI

Tagliolini ai Funghi Porcini

(Pasta fresca - *Farina, Uova* -, Funghi Porcini, Aglio, Prezzemolo)

€ 15,00

Gnocchi all'arrabiata

(Gnocchi Freschi - *Farina, Patate, Uova* -, Pomodoro, Peperoncino, Prezzemolo)

€ 15,00

Timballo di Verdure

(Melanzane, Zucchine, Peperoni, Cipolla di Cannara, Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano)

€ 15,00

SECONDI PIATTI

Parmigiana

(Melanzane o Zucchine, Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano, Basilico)

€ 12,00

Zucchine ripiene

(Zucchine, Formaggi, Funghi)

€ 16,00

Tortino di Patate e Broccoli

(Broccoli, Patate, Cipolla, Prezzemolo)

€ 10,00

CONTORNI

Insalata mista

(Lattuga, Sedano, Cetrioli, Cipollotto, Pomodori, Carote, Olio Evo DOP)

€ 6,00

Verdure Grigliate

(Melanzane, Zucchine, Radicchio, Finocchi, Olio Evo DOP, Erbe Aromatiche)

€ 8,00

Patate fritte

(Patate tagliate a fette o a spicchi)

€ 5,00



DOLCI

Tiramisù

(Savoardi, Mascarpone, Caffè, Uova, Zucchero)

€ 8,00

Cheese Cake

(Biscotti, Formaggio cremoso, Panna, Latte, Zucchero, salsa di Frutta fresca di stagione)

€ 8,00

Panna Cotta con Coulis di Frutta

(Latte, Panna, Colla di Pesce, Zucchero, Frutta fresca di stagione, succo di Limone)

€ 8,00

Gramolata al Vino Ponziani

(Frutta fresca di stagione - *Pere o Ciliegie o Visciole dal nostro frutteto* -, Vino IGT Umbria, Acqua, Zucchero)

€ 10,00

Semifreddo

(Frutta secca - *Nocciole o Pistacchi* - Uova, Panna, Zucchero)

€ 9,00

CESTINO DI PANE

Pane "Fatto in casa", che accompagna i nostri menu

Grissini alle Nocciole, Panini alle Noci, Uvetta e Miele, Pane integrale ai Tre Semi (zucca, lino e girasole),

Focaccia alle Erbette, Focaccetta di Farina di Semola con Pomodorini e Origano, Filoncino a lunga lievitazione,

Panini alla Curcuma, alla Barbabietola, al Carbone Vegetale

È possibile consumare un pasto **SENZA GLUTINE**, preparati in loco, su richiesta.

Allergeni: Ai sensi del regolamento UE N. 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014

Si avvisa la gentile clientela che i nostri piatti possono contenere alcuni dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, tra i quali possono essere: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti; Uova e relativi prodotti; Arachidi e relativi prodotti; Semi di soia e relativi prodotti; Latte e relativi prodotti (incluso lattosio); Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi...e relativi prodotti; Sedano e relativi prodotti; Semi di sesamo e relativi prodotti; Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂.

Per informazioni più dettagliate e per specificare allergie particolari, rivolgersi al nostro personale.

Provenienza delle principali materie prime dei nostri piatti, inclusi i "Fatti in Casa": Lievitati, Paste Fresche e Dolci

AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI (ORVIETO)

Frutta fresca (da cui le nostre confetture) e secca (mandorle), Olio Evo DOP, Vino PONZIANI IGT Umbria

MACELLERIA COTIGNI DI CICONIA (ORVIETO)

Carni bianche e rosse e carni di MAIALE dagli allevamenti allo stato semi brado dell'AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI

RE SOLE ORTOAGRUMI (ORVIETO)

Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione e secca non autoprodotta, ortaggi di stagione, legumi

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MA'FALDA (ORVIETO)

Formaggi, Caprini, Ricotta

GRUPPO GRIFOLATTE ALIMENTARE (PERUGIA)

Latte e derivati, Latticini

DAVID SALUMI (SAN VENANZO)

Salumi norcini dagli allevamenti allo stato semi brado dell'AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI

MOLINI SPIGADORO (BASTIA UMBRA)

Farine biologiche, di Semola, di Grano Duro, di Grani Antichi, ai Cereali



LIGHT LUNCH

Tagliere misto di salumi norcini e formaggi

(Prosciutto di Norcia IGP, Capocollo nostrano, Lonza nostrana, Pecorino Toscano DOP, Caciotta, Caprino)

€ 15,00

Tagliere di soli salumi norcini

(Prosciutto di Norcia IGP, Capocollo nostrano, Lonza nostrana)

€ 12,00

Tagliere di soli formaggi

(Pecorino Toscano DOP, Caciotta, Tronchetto di Caprino, composte di Frutta di stagione, Miele)

€ 11,00

Caprese

(Pomodori, Mozzarella, Basilico, Olio Evo DOP)

€ 10,00

Bruschette miste

(Pane, Pomodori, Basilico, Verdure, Paté Umbro ai Fegatini di Pollo, Olio Evo DOP)

€ 10,00

Prosciutto e Primo Sale

(Prosciutto di Norcia IGP, Formaggio Primo Sale)

€ 11,00

Prosciutto e Melone

(Prosciutto di Norcia IGP, Melone)

€ 9,00

Insalata di Pollo

(Pollo alla griglia, Lattuga, Pomodori, Sedano, Olive, Vinaigrette con Olio Evo DOP)

€ 11,00

Verdure Grigliate

(Melanzane, Zucchine, Radicchio, Finocchi, Olio Evo DOP, Erbe Aromatiche)

€ 8,00

Verdure Gratinatate al Forno

(Melanzane, Zucchine, Radicchio, Finocchi, Pangrattato, Olio Evo DOP, Erbe Aromatiche)

€ 9,00

Macedonia o Tagliata di Frutta Fresca di stagione

€ 8,00



DOLCI

Tiramisù

(Savoardi, Mascarpone, Caffè, Uova, Zucchero)

€ 8,00

Cheese Cake

(Biscotti, Formaggio cremoso, Panna, Latte, Zucchero, salsa di Frutta fresca di stagione)

€ 8,00

Panna Cotta con Coulis di Frutta

(Latte, Panna, Colla di Pesce, Zucchero, Frutta fresca di stagione, succo di Limone)

€ 8,00

Gramolata al Vino Ponziani

(Frutta fresca di stagione - *Pere o Ciliegie o Visciole dal nostro frutteto* -, Vino IGT Umbria, Acqua, Zucchero)

€ 10,00

Semifreddo

(Frutta secca - *Nocciole o Pistacchi* - Uova, Panna, Zucchero)

€ 9,00

CESTINO DI PANE

Pane "Fatto in casa", che accompagna i nostri menu

Grissini alle Nocciole, Panini alle Noci, Uvetta e Miele, Pane integrale ai Tre Semi (zucca, lino e girasole),

Focaccia alle Erbette, Focaccetta di Farina di Semola con Pomodorini e Origano, Filoncino a lunga lievitazione,

Panini alla Curcuma, alla Barbabietola, al Carbone Vegetale

È possibile consumare un pasto **SENZA GLUTINE**, preparati in loco, su richiesta.

Allergeni: Ai sensi del regolamento UE N. 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014

Si avvisa la gentile clientela che i nostri piatti possono contenere alcuni dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, tra i quali possono essere: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti; Uova e relativi prodotti; Arachidi e relativi prodotti; Semi di soia e relativi prodotti; Latte e relativi prodotti (incluso lattosio); Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi...e relativi prodotti; Sedano e relativi prodotti; Semi di sesamo e relativi prodotti; Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂.

Per informazioni più dettagliate e per specificare allergie particolari, rivolgersi al nostro personale.

Provenienza delle principali materie prime dei nostri piatti, inclusi i "Fatti in Casa": Lievitati, Paste Fresche e Dolci

AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI (ORVIETO)

Frutta fresca (da cui le nostre confetture) e secca (mandorle), Olio Evo DOP, Vino PONZIANI IGT Umbria

MACELLERIA COTIGNI DI CICONIA (ORVIETO)

Carni bianche e rosse e carni di MAIALE dagli allevamenti allo stato semi brado dell'AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI

RE SOLE ORTOAGRUMI (ORVIETO)

Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione e secca non autoprodotta, ortaggi di stagione, legumi

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MA'FALDA (ORVIETO)

Formaggi, Caprini, Ricotta

GRUPPO GRIFOLATTE ALIMENTARE (PERUGIA)

Latte e derivati, Latticini

DAVID SALUMI (SAN VENANZO)

Salumi norcini dagli allevamenti allo stato semi brado dell'AZIENDA AGRICOLA DELLA TENUTA PONZIANI

MOLINI SPIGADORO (BASTIA UMBRA)

Farine biologiche, di Semola, di Grano Duro, di Grani Antichi, ai Cereali