

TERRA E CIELO

La cucina rurale e monastica dell'Umbria

Si dia al corpo «la necessità sua acciocché possa servire allo spirito»

(S. Francesco)



Antipasti

Frittatina alle erbe

Panzanella

Bruschette all'olio (novello) e.v.o.

Pane caldo burro e alici

Cipollata con ricotta fresca e pecorino fresco

Primi

Tagliolini alla maggiorana

Polenta la tartufo e trombette

Lenticchie in umido

Crema di ceci

Secondi

Trota alle noci

Lumache in umido

1444, in ricordo del miracolo, qui operato, da San Bernardino da Siena

Contorni

Scafata

fagioli all'arancia

Fave e cicoria

Dessert

Biscotteria secca

Frittelle di mele

1444 bis



E' importante sapere che...

La gran parte dei nostri prodotti provengono - ogni qualvolta possibile - da filiera corta (km 0).

Le carni, i formaggi e gli insaccati, sono di allevamento e produzione locale.

L'olio di oliva è quello extravergine locale (D.O.P. - I.G.T. - D.O.C.G. - D.O.C.).

I vini della casa e molti di quelli in bottiglia sono di origine regionale, provenienti da cantine appositamente selezionate. Le cotture sono rigorosamente espresse (fatte sul momento), e per i preparati (es. sughi a lunga cottura) privilegiamo basse temperature per conservare al massimo gli aromi.

I nostri prodotti artigianali (paste fresche, sughi, etc..) vengono conservati a basse temperature, attraverso il metodo dell'abbattitura così come richiesto dal protocollo HACCP).