

# Il Tralcio e l'Uva



## Menu

### ANTIPASTI

#### *Le nostre specialità:*

1444, nel ricordo del miracolo, qui operato da San Bernardino da Siena  
La bella stagione ( carpaccio di zucchine e champignon con julienne di caciotta e pinoli) 

Millefoglie di verdure grigliate con pancetta croccante e aceto balsamico  
Prosciutto di Norcia e pere

#### *Antipasti freddi*

Insalata di radicchio , arance e pinoli con aceto balsamico 

Ricotta fresca con scorze di arancio, noci e miele 

Cocottina di ceci e cipolla rossa di Cannara con sfoglie di carasau 

#### *Tipici*

Tagliere di norcinerie ( salumi e formaggi) con mostarda di frutta

Tavolozza di formaggi del territorio con confettura e miele 

## *Antipasti caldi*

*Bruschetta al cíascolo e mostarda*

*Caciotta al cartoccio con funghi del sottobosco* 

## *Típicí*

*Uovo strapazzato al tartufo* 

*Barbazza scottata con salvia e aceto su bruschetta*



## **PRIMI PIATTI**

### *Le nostre specialità*

*Nord, nord, nord (gnocchi gorgonzola e salmone affumicato)*

*Trofie al Trancio e l'Uva (pancetta, porcini e ricotta)*

*Trofie al pesto di sedano nero di Trevi e mandorle*

*Ravioli alla crema di latte e germogli selvatici* 

*Ravioli Roccaranne (pesto di pistacchi)* 

*Ravioli mantecati con zafferano, guancialetta croccante e asparagi  
5.0 (Farro, funghi, tartufo, formaggio) *

### ***Piatti tipici***

*Ciriola alla ternana *

*Ciriola al tartufo *

*tagliatelle alle fave e pecorino*

*Gnocchi al ragù di pecora*

### ***Piatti classici***

*Tagliatelle ai porcini *

*Ravioli di zucca con zafferano e amaretti sbriciolati *

*Gnocchi di patate con speck, pachino e rucola*

*Gnocchi gorgonzola e pere *

*Vellutata di porcini *

*Vellutata di broccoli con julienne di salmone affumicato*

*Polenta al ragù di funghi misti e salsiccia sbriciolata*

*Zuppa di legumi *



## SECONDI PIATTI

### *Le nostre specialità*

*Braciola di cinta senese alle mele e zenzero*

*Trota alla Valnerina (erbette del territorio)* 

*Padellaccia del fungarolo*

### *In pietra ollare*

*Tagliata di manzo al rosmarino e sale rosa*

*Tagliata di manzo al tartufo*

*Tagliata di manzo ai porcini*

*Bistecca di vitellone*

*Scottadito di agnello con lardo di Colonnata*

*Grigliata mista*

### *Al piatto*

*Arrosticini di pecora alla griglia*

*salsicce alla piastra*

*Petto di tacchino alla diavola con olive taggiasche e capperi*

*Straccetti di vitello ai funghi*

*straccetti di vitello al radicchio e aceto balsamico*

*Lumache al sugo piccante*

*Straccetti di manzo rucola e grana*



## **Al forno**

Trota al tartufo

Trota ai porcini in cartoccio

Pane del pellegrino 

## **CONTORNI**

### **Tipici**

Scafata della Valnerina (fave, cipolle e mentuccia) 

Scafata umbra (fave, pomodori, pancetta e mentuccia stufate)

Cicoria ripassata 

### **Classici**

Verdure in pastella 

Anelli di cipolla in tempura 

Patate al forno 

Patate fritte 

Broccoli e alici

Verdure grigliate 

Insalata mista 



## **DESSERT**

### *Le nostre specialità:*

*gelato artigianale (gusti: secondo l'estro dello Chef)*

*Crepes mele e zenzero con crema chantilly*

*1444 bis, nel ricordo del miracolo, qui operato, da San Bernardino da Siena  
Noi soli (omaggio all'amore)*

### **Típico**

*Frittelle di mele*

*Biscotteria secca*

### **Classici**

*Tortino al cioccolato*

*Scomposta di millefoglie con crema pasticcera e scaglie di cioccolato*

*Crema catalana*

*Crepes alla gianduia*



### *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).*



#### *LEGENDA*

 *Vegetariano*

 *Vegano*