

Il Tralcio e l'Uva



Menu Vegetariano

Antipasti freddi

Insalata di radicchio, arance e pinoli con aceto

Insalata di radicchio, pere e noci

Ricotta fresca con scorzette di arancia e miele

Caprese di bufala su letto di rucola

Carpaccio di zucchine e champignon con pinoli e julienne di caciotta



Primi Piatti

Gnocchi al gorgonzola

Ciriòle, fatte in casa, alla Ternana

Ciriòle, fatte in casa, al tartufo nero

Trofie al pesto di sedano nero di Trevi e mandorle
Trofie con porcini e ricotta fresca di Norcia
Ravioli mantecati alla crema di zafferano con amaretti sbriciolati
Ravioli cremosi con asparagi e zafferano di Cascia
Ravioli alla crema di latte e germogli selvatici
Tagliatelle ai carciofi e salsa al pomodoro con mentuccia
Tagliatelle mantecate con fave e pecorino romano
Gnocchi pachino e rucola fresca
Vellutata di porcini
Vellutata di broccoli

Secondi Piatti

Uovo strapazzato al tartufo nero con foglia di carasau
1444, nel ricordo del miracolo, qui operato da San Bernardino da Siena
Millefoglie di verdure alla griglia con glassa di aceto balsamico
Insalata tiepida di ceci con cipolla rossa di Tropea, foglie di guttaïau e cialda di grana.



Contorni

Verdure Grigliate

Cicoria ripassata

Anelli di cipolla in tempura

Verdure in pastella

Patate al forno alla mediterranea

Insalata mista

Broccoli

Radicchio, arance e pinoli con aceto balsamico

Frutta e Dessert

Crepes con crema, mele e zenzero

Crepes alla gianduia

Mille foglie scomposta con crema e scaglie di fondente nero

Tortino caldo al cioccolato col cuore bianco

Crema catalana

Panna cotta

Gelato artigianale nel rispetto della stagionalità

Frutta fresca di stagione

Ananas



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).

