

Autunno – Inverno 2018-2019

Menù

“Madre Terra”



Mezze penne alla spoletina *oppure*
Risotto al sagrantino *oppure*
Bucatini all'Amatriciana



Arista di Maiale in porchetta *oppure*
Scaloppina di Pollo al vino bianco *oppure*
Straccetti di Vitello

Insalata o patate al forno o verdure grigliate



Frutta *oppure* Tiramisù al Cioccolato
oppure Panna Cotta *oppure*
Zuppa Inglese

Prezzo = 14,00 € p/persona

Supplemento Bevande = € 2,5 (1/2 Acqua Minerale e ¼ Vino Cantine San Clemente)

N.B. = La scelta tra le varie portate si riferisce all'intero gruppo e non ad una parte di esso

Autunno – Inverno 2018-2019

Menù

“Sorella Acqua”



Antipasto Umbro con tris di affettati,
bis di formaggi e bruschetta

Penne alla Norcina *oppure*
Fusilli cacio e Pepe *oppure*
Tagliatelle fatte in casa al ragù



Braciola di maiale ai ferri *oppure*
Coscia di Pollo arrosto *oppure*
Stracotto al Sagrantino
Insalata o patate al forno o patate prezzemolate



Frutta *oppure* Semifreddo al bacio
perugina *oppure* Millefoglie con crema
Chantilly *oppure* Pan di Spagna e crema
al cioccolato

Prezzo = 17,00 € p/persona

Supplemento Bevande = € 2,5 (1/2 Acqua Minerale e ¼ Vino Cantine San Clemente)

N.B. = La scelta tra le varie portate si riferisce all'intero gruppo e non ad una parte di esso

Autunno – Inverno 2018-2019

Menù

“Frate Vento”



Antipasto con Flan di zucchine,
Strapazzo al tartufo, bruschetta all'olio



Lasagne fatte in casa al ragù e
Farfalle con pancetta, fave e scaglie di
pecorino



Cinghiale in salmì e polenta
Insalata o fagiolini all'agro

Frutta *oppure*
Zuppa inglese al cioccolato *oppure*
Tiramisù alla ricotta *oppure*
Rocciat a di Assisi

Prezzo = 20,00 € p/persona

Supplemento Bevande = € 2,5 (1/2 Acqua Minerale e ¼ Vino Cantine San Clemente)

N.B. = La scelta tra le varie portate si riferisce all'intero gruppo e non ad una parte di esso

Autunno – Inverno 2018-2019

Menù

“Frate Fuoco”



Antipasto caldo e freddo con tris di affettati, pecorino, caciotta e parmigiana di melanzane

Risotto al radicchio e Sagrantino e Tagliolini fatti in casa con pachino e basilico



Grigliata mista con salsicce, puntarelle di maiale e agnello

Insalata, bandiera di peperoni



Frutta o Dolce con pan di Spagna e crema Chantilly *oppure*

Panna cotta al pistacchio e cioccolato *oppure* Tozzetti con vin Santo

Prezzo = 23,00 € p/persona

Supplemento Bevande = € 2,5 (1/2 Acqua Minerale e ¼ Vino Cantine San Clemente)

N.B. = La scelta tra le varie portate si riferisce all'intero gruppo e non ad una parte di esso

Autunno – Inverno 2018-2019

Menù

“Sorella Luna”



Antipasto con prosciutto di Norcia, salame, capocollo, ciauscolo, pecorino, crepe ai funghi, coratella di agnello, bruschetta all'olio



Tagliatelle fatte in casa al sugo d'oca e Gnocchi al Rosso d'Assisi



Faraona alla leccarda su crostone di pane *oppure* Agnello tartufato
Insalata di campo, patate all'ombra e cicoria ripassata

Tortino al cioccolato bianco su specchio di crema inglese e Gelato alla vaniglia su cialda di pasta frolla *oppure* Crescionda

Prezzo = 27,00 € p/persona

Supplemento Bevande = € 2,5 (1/2 Acqua Minerale e ¼ Vino Cantine San Clemente)

N.B. = La scelta tra le varie portate si riferisce all'intero gruppo e non ad una parte di esso

Autunno – Inverno 2018-2019

Menù

“Frate Sole”



Degustazione di alcuni prodotti tipici della norcineria umbra: coppa di maiale, salsiccia di cinghiale e lonzino, frittatina al tartufo di Norcia, bis di formaggi umbri, zuppa di lenticchie



Ravioli di ceci con rosmarino e salsiccia e Maltagliati broccoli e barbozza

Tagliata di vitello al rosmarino *oppure*
Filetto di maiale ai 3 pepi
Insalata mista e spinaci al burro



Tiramisù e Dolce alla meringa *oppure*
Dolce alla frutta e crostata di prugne

Caffè

Prezzo = 30,00 € p/persona

Supplemento Bevande = € 2,5 (1/2 Acqua Minerale e ¼ Vino Cantine San Clemente)

N.B. = La scelta tra le varie portate si riferisce all'intero gruppo e non ad una parte di esso

Autunno – Inverno 2018-2019

Menù

“Il Cantico”



Antipasti tipici umbri caldi e freddi:
coratella di Agnello con torta al testo, paté di
fegato d’oca con pane cotto a legna,
prosciutto di Norcia con focaccia, ciauscolo e
capocollo con torta al formaggio, pecorino
fresco e stagionato della fattoria Montepuro



Risotto al profumo di bosco e scaglie
al tartufo e Pappardelle fatte in casa al
ragù bianco di Chianina

Arrostto misto del contadino: oca,
faraona, pollo e piccione
Insalata di campo e patate al forno



Cantuccini con la Vernaccia e
Profitterol al cioccolato bianco su letto
di crema *oppure*
Gelato alla vaniglia su cialda di pasta
frolla con Tortino al cioccolato bianco
Caffè ed Amari

Prezzo = 33,00 € p/persona

Supplemento Bevande = € 2,5 (1/2 Acqua Minerale e ¼ Vino Cantine San Clemente)

N.B. = La scelta tra le varie portate si riferisce all’intero gruppo e non ad una parte di esso