



Nell'Attesa il Barman Consigliava:

DIVIN OIL: Vodka, Cointreau, Amaro alle Foglie d'Olivo, Lime, Zucchero di Canna, Succo d'Arancia e **Mosto d'Oliva Az.Agr. Mannelli** 9 €

DIVIN TONIC: Gin Tonic con Gin Umbro "AUDEO" con Foglie d'Olivo Moraiolo in Infusione 9 €

LEMON SPRITZ: Spritz con Aperol, Prosecco, Soda ed **Olio al Limone Az.Agr. Mannelli** 8 €

DIVIN NOT-ALCOLIC: Cocktail Analcolico con Lime, Zucchero di Canna, Menta, Zenzero e Succo di Mela Verde 7 €

...da Accompagnare con:

PANE & OLIO 6 €

Pagnotta Calda ai Grani Antichi con Selezione di **Oli Extra Vergine d'Oliva Az.Agr. Mannelli** (1)

LE CHIPS 5 €

Sottilissime Sfoglie di Patate Fritte (1, 5)

I CROSTINI AL LARDO 6 €

Crostini con Lardo di Maiale Brado al Profumo di Rosmarino (1)

Per Iniziare:

IL GRAN PORCELLO 36 €

Antipastone minimo per 2 persone con: Salumi di Maiale Brado, Prosciutto al Coltello con Torta al Testo Umbra, Giardiniera di Frutta e Verdura Fatta in Casa, Formaggi Az. Agricola Solana di Colle Umberto (PG) Miele Millefiori delle Nostre Api e Confettura del Giorno, Paté di Fegato Fatto in Casa, Coratella d'Agnello al Tegame, Agrodolce di Panzanella e Parmigiana di Cipolle di Cannara (1, 3, 5, 7, 9)

LA TARTARE DI CHIANINA, MELA VERDE E GIN - 16 €

Tartare di Carne Chianina **C.C.B.I.** con Sorbetto alla Mela Verde, Gin Umbro AUDEO Nebulizzato e Pinzimonio di Verdure con **Moraiolo Az.Agr. Mannelli** (1, 3)

IL TAGLIERE BRADO 15 €

Tagliere di Salumi di Maiale Allevato allo Stato Brado con Tradizionale Torta al Testo Umbra (1, 3)

IL PROSCIUTTO DI CINTA AL COLTELLO CON LA GIARDINIERA 15 €

Prosciutto Brado al Coltello con Torta al Testo Umbra e Giardiniera di Frutta e Verdura Fatta in Casa (1, 3, 9)

IL PATÉ DEL BALDO 12 €

Paté di Fegato Fatto in Casa con **Mosto d'Oliva Az.Agr. Mannelli** e Pan Brioche Caldo (1, 3, 7, 9)

IL CANNOLO CAPRINO E PERLE DI MIELE 12 €

Cannolo Farcito con Caprino dell'Az. Solana di Colle Umberto (PG), Erbe Aromatiche e Miele Millefiori delle Nostre Api (1, 5, 7)

LA SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI 16 €

Selezione di Formaggi Caprini e Ovini dell'Az. Agraria Solana di Colle Umberto (PG) serviti con Pane alle Noci Fatto in Casa, Miele Millefiori delle Nostre Api e Confetture del Giorno (1, 7, 8)

Primi Piatti:

LA CARBONARA A MODO NOSTRO - 16 €

Spaghettone dell'Az. Agricola Biologica Alberti di Todi (PG) con Zabaione Salato al Pecorino, Guanciale di Cinta Senese Croccante e Tartufo (1, 3, 7)

LATAGLIATELLA AL RAGU BIANCO DI CHIANINA AL COLTELLO - 15 €

Tagliatelle Fatte in Casa al Ragù Bianco di Chianina Certificata **C.C.B.I.** al Coltello al Profumo di Rosmarino ed **Olio DOP Umbria Colli Martani Biologico Az.Agr. Mannelli** (1, 3, 9)

I TORTELLONI DI MAIALE BRADO CON LATTE DI CAPRA, DATTERINO GIALLO E BASILICO- 16 €

Tortelloni Fatti a Mano Ripieni di Carne di Maiale Brado con Crema di Latte di Capra, Datterino Giallo e Basilico con **Nostrale di Rigali Az.Agr. Mannelli** (1, 3, 7, 9)

IL MACCHERONCINO ALL'AGLIONE - 15 €

Maccheroncini Az. Agraria La Valle di San Biagio, Todi (PG) con Salsa di Pomodoro, Aglione Umbro,

Mosto d'Oliva Az.Agr. Mannelli e **PrezzBACCALA'** - 16 €

Gnocchi di Patate Fatti in Casa al Profumo d'Arancia con Baccalà emolo Fresco (1,)

GLI GNOCCHI DI PATATE, ARANCIA E BACCALA' - 16 €

Gnocchi di Patate Fatti in Casa al Profumo d'Arancia con Baccalà alla Brace (1, 3, 7)

LA PARMIGIANA A MODO NOSTRO - 15 €

Parmigiana Croccante di Melanzane con Stracciatella di Bufala, Salsa di Datterino Rosso Confit e Basilico (1, 3, 5, 7, 9)

Secondi Piatti:

PICCIONE RIPIENO & CILIEGIE - 25 €

Piccione allo Spiedo Ripieno di Pane e Fegatini Servito con Demi Glace alle Ciliegie e Brunois di Patate Novelle (1, 9)

BACCALA' , CECI E FIORE DI ZUCCA CROCCANTE - 22 €

Baccalà in Oliocottura a 65° con Vellutata di Ceci, Fiore di Zucca Croccante ed **Ascolana Az.Agr. Mannelli** (1, 4)

CONIGLIO CBT FINOCCHIETTO, CAROTE E PISELLI - 18 €

Coniglio Cotto a Bassa Temperatura al Profumo di Finocchietto Selvatico con Carota Glassata all'Aceto di Mele e Piselli (1, 3, 5, 8)

IL DIVIN BURGER - 20 €

200gr di Hamburger di Chianina Certificata **C.C.B.I.** con Panino Fatto in Casa, Crema di Burrata, Datterino Confit, Pesto di Basilico e Mandorle con Chips di Patate e Maionese all'Acquafaba con **Olio BIO Az.Agr. Mannelli** (1, 3, 5, 7, 8, 11)

LO SPIEDO DI MAIALE BRADO - 18 €

Spiedo di Maiale Brado con Salsiccia, Pancia, Fegato in Rete al Profumo d'Alloro, Zucchine, Peperoni e Patate su Crostone di Pane al **Mosto d'Oliva Az.Agr. Mannelli** (1)

LA CHIANINA IN PIETRA OLLARE - 7,50 €/etto

Bistecca di Chianina (Costata, Fiorentina o Tomahawk secondo disponibilità del giorno) Certificata **C.C.B.I.** Servita su Pietra Ollare con **Moraiolo Az.Agr. Mannelli**



Da quasi 30 anni il **Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane (C.C.B.I.)**, nato nel 1982 per promuovere e valorizzare le carni derivate dalle 5 razze italiane da carne si occupa di etichettare tutti i capi bovini di razza o incrocio provenienti dalle 5 razze bovine italiane da carne Chianina, Marchigiana, Romagnola, Podolica e Maremmana. **Marchio storico** legato a queste razze. CCBI è oggi **sinonimo di qualità, di sicurezza e di trasparenza**. I suoi 1100 allevatori, i 39 mattatoi, i 39 laboratori di sezionamento, i 230 punti vendita e i 327 ristoranti dislocati su tutto il territorio Nazionale, costituiscono una **filiera organizzata, controllata e appositamente regolata dal Disciplinare di Etichettatura IT003ET**. L'obiettivo principale del CCBI è quello di tracciare e valorizzare tutta la filiera produttiva dei bovini italiani da carne, per offrire maggiori garanzie ai consumatori, assicurare la massima trasparenza e servizi agli allevatori in ogni singola fase della filiera.

Contorni:

LA CIPOLLA DI CANNARA IN AGRODOLCE Appassita al Forno - 6 €

LE PATATE AL FORNO al Profumo di Rosmarino - 6 €

LA VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA IN PADELLA (Spinaci o Cicoria Secondo Disponibilità del Giorno) - 6 €

L'INSALATA con Ortaggi di Stagione - 6 €

Allergeni:

Di seguito trovate descritti gli allergeni a cui fanno riferimento i numeri indicati accanto a ciascun piatto di questo menù, come da **REGOLAMENTO UE 1169/2011** relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori: **1. CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati **2. CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei **3. UOVA** e prodotti a base di uova **4. PESCE** e prodotti a base di pesce **5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi **6. SOIA** e prodotti a base di soia **7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8. FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti **9. SEDANO** e prodotti a base di sedano **10. SENAPE** e prodotti a base di senape **11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo **12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale **13. LUPINI** e prodotti a base di lupini **14. MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

Coperto 2.5 €

Nel Nostro ristorante utilizziamo l'abbattitore di temperatura in negativo per salvaguardare la freschezza e l'integrità delle materie prime utilizzate