



Benvenuti

Durante l'esperienza che vivrete a casa nostra Vi faremo conoscere il mondo in cui viviamo e vi guideremo in un viaggio alla scoperta della nostra cucina contadina che trova i suoi valori in Territorio, Tipicità e Tradizione.

Territorio perché le materie prime utilizzate provengono dalla nostra azienda agricola e da pochi selezionati produttori locali.

Tipicità perché le nostre radici sono in Umbria e tutto quello che degusterete affonda qui le sue origini.

Tradizione perché è attraverso il rispetto e il mantenimento delle tradizioni che vogliamo volare verso il futuro.

Buon viaggio

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

**GLI ALIMENTI O I PIATTI PROPOSTI
IN QUESTO AGRITURISMO POSSONO CONTENERE
I SEGUENTI TIPI DI ALLERGENI O LORO TRACCE**

- | | |
|---|--|
|  1 GLUTINE
Cereals containing wheat |  8 FRUTTA A GUSCIO
Nuts |
|  2 CROSTACEI
Crustaceans |  9 SEDANO
Celery |
|  3 UOVA
Eggs |  10 SENAPE
Mustard |
|  4 PESCE
Fish |  11 SEMI DI SESAMO
Sesame |
|  5 ARACHIDI
Peanuts |  12 ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide (Sulphites) |
|  6 SOIA
Soya |  13 LUPINI
Cereals containing wheat |
|  7 LATTE
Milk |  14 MOLLUSCHI
Molluscs |



*PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.
Reg. (UE) 1169/2011 - Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori.



Aperitivi

NO ALCOL

Succhi di frutta di nostra produzione

CUORE VERDE | 5

Succo di mela, tonica, frutta fresca

ALBACHIARA | 5

Succo ACE, crodino, frutta fresca

SPRITZ ANALCOLICO | 5

Succo ACE, bitter bianco, arancia a fette

APERITIVI ESCLUSIVI

creati per voi con liquori umbri

BRIGHT STAR | 8

Vermouth, spumante rosè, succo di limone, scorzetta di agrumi

LAKE SUNSET | 8

Vermouth, gin, spumante brut, rosmarino, limone

GIN SANTO | 8

Vinsanto, gin, tonica, rosmarino

APERITIVI CLASSICI

APEROL SPRITZ | 6

Prosecco, aperol, soda, arancia

HUGO | 6

Sciroppo di fiori di sambuco, spumante brut, soda, mela, menta fresca

GIN TONIC / GIN LEMON | 8

Gin, acqua tonica o lemonsoda, limone, rosmarino, ginepro

CRODINO, CAMPARI SODA, SANBITTER | 3

Gli aperitivi sono accompagnati da uno stuzzichino di benvenuto



Antipasti

CROSTONI CONTADINI | 8

patè alla perugina - crema di zucca e porcini,
cipolla rossa agrodolce - ricotta, miele e noci



LA NOSTRA PAPPÀ AL POMODORO | 8

con la ricetta della nonna



SELEZIONE DI FORMAGGI PECORINI A KM.0 | 14

A LATTE CRUDO

"Primosale " - 2 giorni

"Semistagionato " - 60 giorni

A LATTE PASTORIZZATO

"Piccante Stagionato" - 12 mesi

"Dolce Stagionato" - 20 mesi

accompagnati da composte e frutta della nostra dispensa

TAGLIERE KM.0 | 18

Selezione dei salumi di nostra produzione
con torta al testo calda fatta in casa
e giardiniera dell'orto in agrodolce



PIATTI VEGETARIANI

Pane e coperto 2.50€


ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Primi piatti

 **“IMBRECCIATA” A MODO NOSTRO | 11**
Zuppa mista di legumi e cereali
accompagnata da crostini di pane e olio a crudo

TAGLIATELLE AL RAGU' UMBRO | 13
Tagliatelle fatte a mano e ragù di vitello
del nostro allevamento profumato al rosmarino

 **GNOCCHETTI ORTO E BOSCO | 13**
Pasta fatta in casa con solo farina e acqua
secondo la ricetta della bisnonna,
con crema di zucca dell'orto e tartufo

CHITARRINI ALLA NORCINA | 13
Chitarrini all'uovo fatti in casa
con salsa norcina tradizionale a base di
ricotta, salsiccia umbra e tartufo

MALTAGLIATI AL RAGU' DI CINGHIALE | 15
Pasta all'uovo fatta a mano
con ragù bianco di cinghiale al coltello

Tutta la pasta è fatta in casa, con farine umbre selezionate e spessore “rustico” per assaporarne al meglio il gusto.



PIATTI VEGETARIANI

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Secondi

 **PECORINO CALDO AL COCCIO
CON FRUTTA DI STAGIONE, MIELE E NOCI | 12**

 **PARMIGIANA DI CARDI | 13**

**CORATELLA DELLA TRADIZIONE
CON TORTA AL TESTO E RAPI DEL TRASIMENO | 16**

ARROSTO DI MAIALE CON PATATE AL ROSMARINO | 16

TAGLIATA DI VITELLO AL ROSMARINO E LARDO | 18

BRASATO DI VITELLO CON VERDURE DI STAGIONE | 20

**COSCIOTTO DI CINGHIALE COTTO AL BARBECUE,
CON SUGO DI COTTURA E POLENTA | 20**

Contorni

INSALATA GUSTOSA | 6
con ortaggi stagionali, frutta fresca e noci

PATATE AL ROSMARINO | 6

FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO | 6

RAPI DEL TRASIMENO RIPASSATI | 6

 **PIATTI VEGETARIANI**

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Polpette contadine



TRASIMENO |13

polpette di ricotta e ravioli del lago
con crema cacio e pepe e Fagiolina del Trasimeno

TRADIZIONALI |14

polpette di vitello al sugo di pomodoro
e formaggio pecorino

RUSTICHE |16

polpette di vitello in bianco
con pancetta scottata e cipolla rossa agrodolce

AMATRICIANA |16

polpette di vitello con salsa di pomodoro
e pancetta croccante

Le polpette sono preparate con carne di vitello
del nostro allevamento e sono accompagnate da
torta al testo e patate al forno



PIATTI VEGETARIANI

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Dessert

TORTINO ALLA MELA |7
con composta di arancia e crema al mascarpone

ZUPPA INGLESE |7
con torcolo e crema pasticcera come da tradizione

TIRAMISU' ESPRESSO |7
con mascarpone umbro e scaglie di fondente

I BISCOTTI DI UNA VOLTA |7
tozzetti e pane del pescatore
con Vinsanto locale

*Proponiamo di gustare i nostri dolci in abbinamento
ad un vino liquoroso umbro o ad una profumata tisana.*

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Saluti

Ci auguriamo di avervi accompagnato
in un viaggio accattivante e gustoso
tra i sapori della nostra cucina
e saremo molto felici
di ricevere la vostra recensione.

Grazie per essere stati a casa nostra.

Mara & lo staff



Carta
vini &
bevande



Bollicine

REZZANTINO | 15
Moscato - Pucchiarella

TRASIMENO ROSE' | 18
Spumante Brut metodo classico-Pucchiarella

CA' DE SASS DOC | 18
Spumante Brut metodo classico-Pucchiarella

CRISTINA DOC | 25
Spumante Brut metodo classico-Berioli

Vini rosati

RIBURNO | 12
Sangiovese e Ciliegiolo IGT - Pucchiarella

LE CUPE | 18
Gamay IGT - Carini

ANTHEA | 22
Sagrantino - Briziarelli

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Vini bianchi

PODERINO FRIZZANTE | 12
Chardonnay, Muller turgau e Sauvignon-Pucciarella

AGNOLO | 14
Pinot B Chardonnay Grechetto Sauvignon B -Pucciarella

TOPPOBIANCO | 15
Grechetto BIO - Berioli

RILE | 15
Chardonnay-Grechetto-Trebbiano BIO-Carini

MALDESTRO | 16
Chardonnay IGT- BIO -Berioli

POGGIO CANNETO | 18
Chardonnay - Pinot bianco BIO-Carini

VERCANTO | 18
Grechetto DOC - BIO-Berioli

FALCO ASTORE | 20
Trebbiano Spoletino DOC-Benedetti e Grigi



Vini rossi

BERLINGERO | 12
Sangiovese, Merlot, Cabernet DOC - Pucciarella

SAN CLEMENTE | 12
Sangiovese IGP - San Clemente

LUCIS | 14
Umbria Rosso IGP - San Clemente

SANT'ANNA | 15
Sangiovese, Cabernet, Merlot DOC Riserva - Pucciarella

GAMAY TRASIMENO | 18
Gamay DOCG - Pucciarella

OSCANO | 20
Gamay e Sangiovese - Carini

EMPIREO | 20
Merlot, Cabernet Sauvignon IGT - Pucciarella

FALCO LANARIO | 20
Montefalco Rosso DOC - Benedetti e Grigi

TOPPOROSSO | 24
Merlot, Sangiovese e Cabernet - BIO - Berioli

FALCO SACRO | 25
Sagrantino DOCG - Benedetti e Grigi

PIRUM | 28
Cabernet sauvignon - Berioli

SPIRIDIONE | 32
Merlot DOC Riserva BIO - Berioli

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Birre Agricole

BIRRIFICIO LA GRAMIGNA

LOCALS ONLY
lattina 33cl |5
Italian IPA

JUST LIVE
lattina 33cl |5
American IPA

BIRRIFICIO LE CANAPAIE

TRE FIORI
bottiglia 33 cl |6
bottiglia 75 cl |12
special Blond Ale

PUNTA ROSSA
bottiglia 33 cl |6
bottiglia 75 cl |12
special Strong Ale

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Liquori & caffetteria

VINI LIQUOROSI

VIN SANTO TRASIMENO DOC - Pucciarella | 4
SPERELLO COLLI DEL TRASIMENO DOC - Berioli | 5
MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG - Briziarelli | 5
NETTARE DEL FALCO - Passito rosso - Benedetti e Grigi | 4.5
LUMIA - Passito bianco - Carini | 4

LIQUORI & GRAPPE

AMARI NAZIONALI | 3
LIMONCELLO | 3
AMARO DEL DROGHIERE (da un'antica ricetta perugina) | 4
VERMOUTH UMBRO LUNGA NOTTE Briziarelli | 5
GRAPPA NAZIONALE CHARDONNAY O MOSCATO | 3,50
GRAPPA NAZIONALE BARRICATA | 4
GRAPPA DI VINSANTO - Pucciarella | 4.50
GRAPPA di CHIANTI - Pucciarella | 5
GRAPPA di SAGRANTINO - Barricata - Briziarelli | 6
GRAPPA di CHIANTI - Barricata - Pucciarella | 6
RUM ZACAPA CENTENARIO 23 ANNI | 8
(con cioccolato fondente 100% +2€)

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.



Liquori & caffetteria

BEVANDE

ACQUA VETRO 0.75 naturale | 2
ACQUA VETRO 0.75 frizzante | 2
COCA COLA vetro 33cl | 3.50
FANTA vetro 33cl | 3.50
THE FREDDO | 3.50
LEMONSODA | 3.50
ACQUA TONICA | 3.50
SUCCHI DI FRUTTA | 3.00
THE CALDO | 2
CIOCCOLATA CALDA | 3

TISANE

Scegli la tua preferita dalla nostra selezione di tisane digestive, rilassanti, profumate, aromatizzate | 3

CAFFE'

CAFFÈ ESPRESSO O DEK | 1,50
CAFFÈ CORRETTO | 2,00
CAFFÈ SHAKERATO | 2,50
ORZO | 1,50
CAPPUCCINO | 2,00

ALLERGENI: segnalate qualsiasi intolleranza o allergia al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre necessità.