



BENVENUTI

welcome, bienvenue, bienvenida,

добро пожаловать, willkommen, bem-vindo, 欢迎



Il Menù



Cucina Tradizionale, Vegetariana, Gluten Free, 80% alimenti Bio e km0

Coperto e servizio al tavolo sono gratuiti - Here "coperto" and service are FREE



Fornitori **GOOD**

PANE E VERDURE: Mulino Buccilli Spello e Mela Bastia Umbra (pane); Garden Fruit Foligno, Grifo Perugia (verdura);
ANTIPASTI Dos Az agricola (tartufi) Broccatelli, Brufani Assisi, Valter Facchini Sibillini, Grifo Latte Perugia (formaggi); Segarelli Cannara, Mariotti Pila (salumi) ZUPPE, PASTA, SUGHI E CONTORNI Romagna Foligno e Margiò Assisi (pasta); Gianni Vinerbi Città della Pieve, Mutti (Pomodoro); Pronto Green (Zafferano); Cantina Ruggeri Montefalco(vino); Cufrol C. sul Clitunno(olio), Madre vite Trasimeno e Paoloni Monteleone di Spoleto, Grifo e Viola (legumi) CARNE Bottega del Papa di Passeri Antonio Assisi, Pronto Green Perugia PESCE DI LAGO coop Pescatori di San Feliciano sul Trasimeno

MANGIA E COMPRA TIPICO

Tutti i prodotti e le materie prime presenti nel menù (ad eccezione delle carni fresche e dei pesci) possono essere acquistati in bottega o essere spediti a casa in ogni parte del mondo

-10% sconto VINO E BIRRA ARTIGIANALE nella giornata del pranzo o della cena

All products and all raw materials on the menu (except for fresh meat and fish) they can be bought in the shop or be sent home in the world

-10% Discount on lunch or dinner day



Antipasti Norcini e Vegetariani

TAGLIERI

SINGLE Piatto di 1 salume o di un formaggio a scelta per una persona dish with of Umbrian cold cuts with traditional bread	6,00€
PECORINI&CACIOTTE Tagliere di formaggi vari <i>Chopping board with selection of Umbrian cheeses and jam</i>	13,00 €
SELEZIONE FORMAGGI DI FOSSA <i>Selection of Pecorino cheese seasoned in a tuff cave and jam</i>	15,00 €
NORCINO Tagliere di Salumi, formaggi e stuzzicherie <i>Chopping board of Umbrian cold cuts, cheeses and bruschette</i>	13,00 €
LA RUOTA DELLE MERAVIGLIE TIPICO X 2 – TYPICAL for Two Tagliere tradizionale di salumi, formaggi e stuzzicherie con torta al testo e pani speciali <i>Big chopping board with selection of Umbrian cold cuts, cheeses, delicatessen and bruschetta</i>	25,00 €
A BOCCA APERTA TIPICO X 4 TYPICAL for Four and more (8,00€ a ps over 4) Tagliere tradizionale di salumi, formaggi e stuzzicherie con torta al testo e pani speciali <i>Big chopping board with selection of Umbrian cold cuts, cheeses, delicatessen and bruschetta</i>	40,00 €

ANTIPASTI FANTASIA

STRAPAZZATA al Tartufo Frittata d'uova "agitata" <i>Scrambled eggs with truffles</i>	8,00€
SCAMORZA affumicata IN SELLA di Maiale in coccio di terracotta	8,00€
CAPRESE ASSISI Mozzarella, tomatoes, salad, Norcia Ham	10,00 €
GRAN VEGETARIANO stuzzicherie vegetariane - Great vegetarian dish	12,00 €

CROSTONE

Fette di pane cotto a legna e bruschettato al forno con tipicità Umbre Toasted bread baked in wood oven with Umbrian typicality	6,00 €
--	--------

1. **PEPARDO** lardo, pancetta e pepe o peperoncino *lard, bacon and pepper or hot pepper*
2. **CIPOLLOTTO con cipolla di Cannara e caciotta** Red Onions and cheese
3. **TINCA** fish lake

TORTA AL TESTO - anche gluten free**

Pane tradizionale umbro cotto sul testo - Traditional bread cooked on stone

- | | |
|--|--------|
| 1. SALSICCIA ed erba campagnola <i>Umbrian sausages and wild vegetables</i> | 5,00 € |
| 2. PROSCIUTTO e mozzarella Norcia ham and mozzarella | |
| 3. MORTADELLA UMBRA e caciotta Mortadella and cheese | |
| 4. PECORINO ed erba campagnola Pecorino cheese and wild vegetables | |
| 5. POMODORO e mozzarella con insalata Fresh tomatoes. Mozzarella and salad | |
| 6. DIAVOLA salsa, salame e caciotta piccante Hot salami, hot pepper sauce and red hot pepper cheese | |
| 7. CONTADINA verdure grigliate e sott'olio grilled vegetables with oil | 6,00 € |
| 8. CIAUSCOLO morbido e caciotta fresca | |
| 9. CAPOCOLLO e pecorino Seasoned pork neck and pecorino cheese | |
| 10. TARTUFO salsa tartufata e mozzarella Mozzarella and truffle sauce | |
| 11. CINGHIALE e caciotta tartufo Wild boar salami and truffle cheese | |
| 12. SELLA DI MAIALE E CARCIOFINI Seasoned pork neck and artichoke | |

** plus 1,00€

PANE (x due ps): torta al testo 3,00€ - pane senza glutine 2,00€ pane misti 2,00€ (il primo dei misti è gratis)

Alcuni prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti possono essere surgelati all'origine secondo la stagione e la reperibilità

Menù BACCANALE Primo, secondo con contorno, "Baccanale" 1/2 acqua, 1/4 vino **20,00€**

First dish, main course with side dish, 1/2 water, 1/4 wine (with sign "Baccanale")

Primi e Secondi piatti

porz. int. / 1/2 porz.

ZUPPE e POLENTA "Baccanale"

Zuppa del Giorno	8,00€
Zuppa di Fagiolina del Trasimeno	9,00/6,00 €
<i>Soupe with special beans from Trasimeno lake e Umbrian legumi</i>	
Polenta con salsiccia e pomodoro	9,00€
<i>Polenta with Umbrian sausages and tomato</i>	
Polenta con funghi e formaggio	9,00€
<i>Polenta with mushrooms and cheese</i>	
Zuppa di pesce di lago "Tegamaccio del Trasimeno"	10,00€
<i>Traditional Soupe with special fish from Trasimeno lake * chiedere disponibilità al cameriere</i>	

PASTA

Gnocchi con ricetta del giorno <i>Gnocchi with recipe of day</i> "Baccanale"	8,00€
Tagliatelle di Sedano con pomodorini, barbozza e ricotta stagionata "Baccanale"	8,00€
<i>Tagliatelle with cherry tomatoes, pork cheek and seasoned ricotta cheese</i>	
Umbricelli del Perugino con salsicce, funghi, zafferano e crema latte "Baccanale 1/2"	10,00/7,00€
<i>Umbricelli with fresh sausages, mushrooms, saffron and cream & milk</i>	
Tagliatelle al ragù di Cinghiale <i>Tagliatelle with wildboar sauce</i> "Baccanale 1/2"	10,00/7,00€
Strangozzi al Tartufo <i>Strangozzi with truffle</i>	14,00/9,00€

CARNE maiale, manzo, cinghiale e PESCE di lago

Salsicce al forno con patate "Baccanale"	8,00€
<i>Baked fresh sausages served with roasted potatoes</i>	
Filetto di maiale con ricetta del giorno "Baccanale"	10,00€
<i>Pork filet with recipe of day</i>	
Brasato di Cinghiale al ginepro con erba campagnola "Baccanale 1/2"	12,00/7,00€
<i>Wild boar with juniper and wild vegetables</i>	
Tagliata di Manzo con rucola e pomodorino e scaglie di pecorino	14,00 €
<i>Sliced Beef with rucola and cherry tomatoes and pecorino cheese</i>	
Filetto di Manzo alla griglia con patate e pancetta	16,00 €
<i>Beef filet on the grill with potatoes</i>	
Filetto di Manzo al pecorino di fossa e Tartufo (o funghi porcini se disponibili)	20,00 €
<i>Beef filet with pecorino seasoned with pecorino di fossa</i>	
Filetto Persico Reale del Trasimeno Pomodoro fresco e olive su letto di patate	14,00 €
<i>Perch from Trasimeno lake with fresh tomatoes, olives on potatoes bed * chiedere disponibilità al cameriere</i>	

Contorni

ERBA CAMPAGNOLA cicoria e bieta cotte	4,00 €
PATATE arrosto al forno	4,00 €
MIX VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO	7,00€
MISTA Insalata, Pomodoro, carote - Salad, tomatoes, carrots	5,00 €