

# LA MERIDIANA

## BLEISURE HOTEL

PERUGIA

### ANTIPASTI

Il tagliere di " <b>Bartoccio</b> " selezione di salumi misti umbri, caciotta della Valnerina, pecorino stagionato, marmellata di cipolla di Cannara artigianale e torta al testo*	🍷 🍷	<b>1 persona € 14,00/ 2 persone € 20,00</b>
Carpaccio di girello di fassona con spuma di tonno e polvere di capperi	🍷 🍷	<b>€ 12,00</b>
Dadolata di pomodori ramati all'origano e bocconcini di bufala con olio al basilico	🍷	<b>€ 12,00</b>
Burrata affumicata su crema di cannellini al rosmarino e acciughe del Cantabrico	🍷 🍷	<b>€ 12,00</b>
Frittatina lenta profumata al tartufo e gamberi con vele di pane e olio aromatizzato*	🍷 🍷 🍷 🍷	<b>€ 13,00</b>
Flan di spinacino su fonduta di caciotta vaccina e rapè di grana invecchiato	🍷 🍷	<b>€ 12,00</b>

### PRIMI PIATTI

Umbricelli con ragù di chianina e crema di tartufo*	🍷 🍷	<b>€ 14,00</b>
Risotto D'Amare... Carnaroli mantecato con molluschi, crostacei e alghe nori*	🍷 🍷	<b>€ 15,00</b>
Pappardelle al sugo di cinghiale umbro*	🍷 🍷	<b>€ 13,00</b>
Strigoli con pesto di basilico e pomodorini ciliegino*	🍷 🍷 🍷 🍷	<b>€ 12,00</b>
Vellutata di verdura di stagione con crostini	🍷	<b>€ 12,00</b>
Tagliatelle con ricotta fresca, guanciale di Norcia e porcini*	🍷 🍷 🍷	<b>€ 13,00</b>

### SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto di Chianina ai funghi porcini*		<b>€ 22,00</b>
Suprema di pollo scaloppata alle mandorle tostate e miele millefiori	🍷	<b>€ 16,00</b>
Grigliata mista di orata, gamberi e sepioline del mediterraneo*	🍷 🍷	<b>€ 20,00</b>
Tomino del boscaiolo con sinfonia di verdure marinate all'agro	🍷	<b>€ 12,00</b>
Costolette d'agnello ai ferri aromatizzate al rosmarino e pesto di pomodori secchi*		<b>€ 16,00</b>
Rollè di coniglio del territorio su crema di pane al Grecchetto e il suo coulis alle erbe*	🍷 🍷	<b>€ 16,00</b>

# LA MERIDIANA







## BLEISURE HOTEL

PERUGIA

### CONTORNI

Erba ripassata*	€ 5,00
Patate al forno*	€ 5,00
Patate fritte 	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

### DESSERT

Mousse al cioccolato bianco e maracuja  	€ 6,00
Tagliata d'ananas al naturale	€ 6,00
Semifreddo ai frutti rossi* 	€ 6,00
Gelato* (3 gusti)  	€ 6,00
Cheesecake al cucchiaio profumata al limone*  	€ 6,00

Coperto per chi non usufruisce della mezza pensione: € 2,50 a persona

### ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

 Cereali	 Crostacei	 Uova	 Pesce	 Arachidi	 Soia	 Frutta secca a guscio
 Sesamo	 Molluschi	 Senape	 Lupini	 Sedano	 Latte	 Anidride solforosa
 Glutine						

Nel nostro ristorante vengono serviti solamente prodotti freschi. Ove non sia possibile, questi verranno sostituiti con prodotti surgelati di prima qualità prontamente segnalati con un asterisco (\*). Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamenti di bonifica preventive conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004.