NORCINERIE

Selezione Bianconi
Bianconi Selection of Norcia's charcuterie

Prosciutto di Norcia IGP 20 Mesi
20 months cured PGI Norcia's ham € 14,00

Prosciutto di Norcia IGP 20 Mesi e Mozzarella dell'Appennino
20 months cured PGI Norcia's ham with the Apennine Mountain mozzarella € 16,00

Prosciutto di Cinghiale affumicato e riccioli di burro
Smoked wild boar ham and butter curls € 16,00

Degustazione di Norcinerie tradizionali
Selection of Norcia's traditional charcuterie € 14,00

Grande Degustazione di Norcinerie tradizionali
Grand tasting of Norcia's traditional charcuterie € 50,00

FORMAGGI

Selezione del Granaro
Granaro's selection of cheeses

Degustazione di Formaggi Locali di pecora e capra stagionati, miele
Tasting of aged local sheep and goat cheeses with honey € 15,00

Grande Degustazione di Formaggi locali, di pecora e capra stagionati, miele
Grand tasting of aged local sheep and goat cheeses with honey and jam € 50,00

UOVA

di "galline felici" allevate a terra
Eggs from "happy free-range hens"

Uova strapazzate e Tartufo Nero Melanosporum Vittadinis (n 3 uova)
Scrambled eggs with Winter Black Truffle € 28,00

Uova strapazzate e Tartufo Nero Aestivum (n 3 uova)
Scrambled eggs with Summer Black Truffle € 16,00

RAVIOLI

Raviolo di burrata, con pomodorini Piccadilly, pesto di basilico e pecorino giovane
Burrata Ravioli with Piccadilly tomatoes, basil pesto and young pecorino € 16,00

FRITTI

Gli stuzzichini per leccarsi le dita
Finger-licking snacks

Bastoncini di Pollo Fritto (n.12) con le nostre salse fatte in casa: arrabbiatella, ketchup, maionese
Crispy fried chicken sticks (12 pcs) with our homemade sauces: spicy Arrabbiatella, ketchup, mayonnaise € 10,00

Patate tonde Fritte croccanti con le nostre salse fatte in casa: arrabbiatella, ketchup, maionese
Crispy fried round potatoes with our homemade sauces: spicy Arrabbiatella, ketchup, mayonnaise € 6,00

INSALATONE ORTO & DINTORNI

From the Garden & Beyond

Degustazione di verdure e ortaggi di stagione
Tasting of seasonal vegetables and greens € 10,00

Insalata misticanza con erbe di montagna, julienne di lonzino e pane tostato aromatizzato
Mixed salad with mountain herbs, julienne of cured pork loin and flavored toasted bread € 10,00

Farro e lenticchie BIO di Vallaccone, olive, capperi, pomodorini secchi, rucola e pecorino giovane
Organic Vallaccone spelt and lentils with olives, capers, sun-dried cherry tomatoes, arugola and young pecorino cheese € 10,00

Le nostre Patate al forno, olio, sale e rosmarino
Our baked potatoes with olive oil, salt and rosemary € 5,00

Cicoria ripassata in padella, aglio, olio e peperoncino
Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili pepper € 5,00

ZUPPE BIO DI VALLACCONE

Con legumi e cereali bio della nostra Azienda Agricola Vallaccone di Norcia
With organic legumes and grains from our Vallaccone farm in Norcia

Zuppa di Lenticchia Bio riserva Vallaccone e pane croccante
Riserva Vallaccone organic lentil soup and crispy bread € 11,00

Zuppa di Lenticchia Bio riserva Vallaccone e rondelle di Salsiccia di Norcia
Riserva Vallaccone organic lentil soup and sliced Norcia sausages € 12,00

PASTA FATTA IN CASA

Con farina di grano italiano e farro bio della nostra azienda agricola Vallaccone di Norcia
Made with Italian wheat flour and organic spelt flour from our Vallaccone farm in Norcia

"Tagliatelle alla Norcina Tradizionale Bianconi 1850" ricotta fresca di pecora, guanciale croccante, salsiccia di Norcia e ricotta marzotica
Fresh sheep ricotta cheese, pig cheek, Norcia sausage, and marzotica ricotta cheese — € 14,00

Tagliatelle all'Amatriciana
Amatriciana sauce, tomato, bacon, pecorino cheese — € 13,00

Tagliatelle rosse al Cinghiale
Wild boar tomato sauce — € 13,00

Tagliatelle al Tartufo Nero Melanosporum Vittadinis
Winter Black Truffle — € 28,00

Tagliatelle al Tartufo Nero Aestivum
Summer Black Truffle — € 16,00

CARNI

Stinco di maiale arrosto e patate al forno
Roasted pork shank with baked potatoes — € 20,00

Costolette di maiale glassate alla nostra salsa barbecue e patate al forno
Pork ribs: glazed in our barbecue sauce with baked potatoes — € 18,00

Cinghiale in Salmì e polenta di mais
Wild boar in salmi sauce with corn polenta — € 16,00

PESCE DI MONTAGNA

Trota iridea in guazzetto con pomodorini, olive verdi e patate
Stewed rainbow trout with cherry tomatoes, green olives and potatoes — € 15,00

CARNI ALLA GRIGLIA

La Bisteccona di Manzo (minimo 500 g)
Prezzo a peso € 5,00 per 100 g
Big Beef steak (minimum 500 g)
Price by weight € 5,00 per 100 g

La Fiorentina di Chianina (minimo 1 kg)
Prezzo a peso € 6,00 per 100 g
Florentina Chianina steak (minimum 1 kg)
Price by weight € 6,00 per 100 g

Tagliata di Manzo Umbro, olio extra vergine di oliva Umbro dop
Sliced Umbrian Beef , PDO Umbrian extra virgin olive oil — € 22,00

Tagliata di Manzo Umbro, olio Umbro dop, rucola, grana padano 24 mesi
Sliced Umbrian Beef , PDO Umbrian extra virgin olive oil, arugola, 24 months aged grana padano cheese — € 24,00

Agnello dei Sibillini alla griglia
Grilled Sibillini lamb — € 22,00

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

Il Tiramisù del Granaro: mascarpone, caffè, pan di spagna e cacao
Granaro's Tiramisu with mascarpone cheese, coffee, sponge cake and cocoa — € 7,00

Spumone alle fragole con vaniglia, miele e crema Chantilly
Strawberry spumone with Vanilla, honey and Chantilly cream — € 7,00

Cheesecake al pistacchio
Pistachio cheesecake — € 8,00

Ricotta fresca di pecora, miele millefiori del Massaro, cioccolato fondente e farro soffiato caramellato
Fresh sheep ricotta with multiflower honey, dark chocolate and caramelised puffed spelt — € 7,00

Sfogliatina croccante alla crema, panna e cioccolato fondente
Crispy puff pastry with crem, whipped cream and dark chocolate — € 8,00

COPERTO - Cover — € 2,50