

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

GNOCCHI

Gnocco mantecato con crema di
patate allo zafferano e tartufo nero
Melanosporum Vittadinis
Potato dumplings with saffron potato cream and winter
black truffle € 28,00

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

Insalata Misticanza: lattuga, rucola e
Cipolla di Cannara
Mixed greens salad: lettuce, baby arugola lettuce
and Cannara onion € 6,00

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

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

Le nostre Patate al forno, olio, sale e
rosmarino
Our baked potatoes with olive oil, salt and rosemary € 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, guancia 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 Salmi e polenta gratinata di mais e roveja Wild boar in salmi sauce with gratin polenta corn and roveja flour	€ 16,00
Salsicce arrosto (n.3) e patate arrosto Grilled sausages (3 pcs.) and baked potatoes	€ 13,00
Filetto di maiale, ristretto di verdure e vino Passerina, patate al forno (PIATTO DEL BUON RICORDO) Pork tenderloin with vegetables and Passerina wine jus and baked potatoes (PLATE OF GOOD MEMORIES)	€ 32,00

PESCE DI MONTAGNA

Trota del Nera al cartoccio con pomodorini e patate Foil-baked trout with cherry tomatoes and potatoes	€ 15,00
---	---------

CARNI ALLA GRIGLIA

La Bistecca di Marchigiana (minimo 500 g) Prezzo a peso € 5,00 per 100 g Florentin Chianina steak (minimum 1 kg) Price by weight € 6,00 per 100 g	
Tagliata di Manzo Umbro, olio extra vergine di oliva Umbro dop, sale grosso Sliced Umbrian Beef, PDO Umbrian extra virgin olive oil, coarse salt	€ 22,00
Tagliata di Manzo Umbro, olio Umbro dop, rucola, grana padano 24 mesi, pomodorini Sliced Umbrian Beef, PDO Umbrian extra virgin olive oil, arugola, 24 months aged grana padano cheese, tomatoes	€ 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
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	€ 6,00
Sfogliatina croccante alla crema, panna e cioccolato fondente Crispy puff pastry with cream, whipped cream and dark chocolate	€ 7,00
COPERTO - Cover	€ 2,50