Dalla tradizione Nursina

Salumi

Degustazione di Norcinerie tradizionali
(Tasting of traditional cured meats)€14,00

Grande degustazione di Norcinerie tradizionali
(Grand tasting of traditional cured meats)€50,00

Prosciutto di Norcia IGP 20 Mesi e la nostra Mozzarella
(Prosciutto di Norcia IGP 24 months with Buffalo Mozzarella from the Apennines)€16,00

Prosciutto di Norcia IGP 20 Mesi
(Prosciutto di Norcia IGP 24 months)€14,00

Prosciutto di cinghiale con riccioli di burro
(Wild Boar Prosciutto with Butter Curls)€16,00

LA FOCACCIA

DA MANGIARE CALDA CON I SALUMI e FROMAGGI

Focaccia calda al rosmarino
(Warm Rosemary Focaccia)€7,00

LA TROTA

Abbinalo alla bollicina che abbiamo selezionato per te €6,00

Carpaccio di trota marinata agli agrumi
(Citrus-Marinated Salmon Trout)€12,00

BRUSCHETTA

Abbinale alla bollicina che abbiamo selezionato per te €6,00

BRUSCHETTA AL TARTUFO "NERO AESTIVUM" CON MOZZARELLA DI NORCIA
(2 ½ FETTE DI PANE CALDO CROCCANTE)€12,00

BRUSCHETTA MOZZARELLA DI NORCIA E PROSCITTO CRUDO
(2 ½ FETTE DI PANE CALDO CROCCANTE)€7,00

Formaggi

Degustazione di formaggi di pecora e capra stagionati, miele
(Selection of Local Aged Sheep and Goat Cheeses with Honey)€15,00

Grande degustazione di formaggi di pecora e capra stagionati, miele
(Grand selection of Local Aged Sheep and Goat Cheeses, Honey)€50,00

Mozzarella di NORCIA su letto di insalata misticanza e pesto di basilico
(Norcia'sMozzarella on a Bed of Wild Baby Greens and basil pesto)€6,00

Le UOVA

3 Uova strapazzate Con TARTUFO NERO "Melanosporum Vittadinis"
(Scrambled Eggs with Black Winter Truffle "Tuber Melanosporum Vittadinis")€28,00

3 Uova strapazzate Con TARTUFO NERO "Aestivum"
(Creamy Scrambled Eggs with Summer Black Truffle)€16,00

Il cocktail perfetto

Apple & Pink Julep
VINO ROSATO, succo di mela.
Un mix equilibrato e rinfrescante, perfetto per l'aperitivo.€7,00

Vino Tonic
Vino bianco secco Grechetto e acqua tonica servito con ghiaccio, limone.
Un'alternativa umbra al gin tonic, dissetante e leggera.€7,00

Nera Cocktail
Fiori di sambuco, vino bianco, soda e limone.€7,00

Piazza del Popolo
amaro Meletti, gin, soda, arancia e limone€7,00

Rendez Vous
Vermouth Rosso,Genziana Meletti, Gin, orange bitter€10,00

Sfizi fritti

LE COSE BUONE CHE TI FANNO SPORCARE LE DITA

Patate tonde fritte croccanti con le nostre salse
(Crunchy Potato Rounds whit our sauces)€6,00

12 Bastoncini di pollo fritti accompagnato dalle nostre nostre salse
(12 Crunchy Chicken Strips whit our sauces)€10,00

5 Polpette di melanzane con provola affumicata e le nostre salse
(5 Eggplant Meatballs with Smoked Provola and our sauces)€6,00

CASA BIANCONI 1850

GRANARO DEL MONTE 1850

LA PASTA FRESCA

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO "AESTIVUM"
(Tagliatelle with summer Black Truffle)€ 16,00

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO "MELANOSPORUM VITTADINIS"
(Tagliatelle with winter Black Truffle)€ 28,00

TAGLIATELLE ALL' AMATRICIANA
(Amatriciana sauce, guanciale, tomatoes, pecorino cheese)€13,00

NORCINA

TAGLIATELLE ALLA NORCINA TRADIZIONALE BIANCONI 1850
RICOTTA FRESCA DI PECORA, GUANCIALE CROCCANTE, SALSICCIA DI NORCIA E RICOTTA MARZOTICA
(Fresh sheep's milk ricotta, crispy guanciale, traditional Norcia pork sausage, aged ricotta marzotica)€14,00

GNOCCO MANTECATO CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E TARTUFO NERO "Melanosporum Vittadinis"
(Handmade Potato Gnocchi with Saffron Potato Cream and Winter Black Truffle)€18,00

PAPPARDELLE ROSSE AL CINGHIALE
(Pappardelle with Wild Boar Ragù)€15,00

PAPPARDELLA AL RAGU DI CONIGLIO
(Pappardelle whit Rabbit Ragù)€13,00

RAVIOLO DI ZUCCA CON CREMA DI PECORINO GIOVANE E NOCI
(Pumpkin raviolo with young pecorino cream and walnuts)€16,00

RISOTTO "CARLO BIANCONI"

TARTUFO NERO MELANOSPORUM VITTADINIS, STRACCIATELLA E PARMIGIANO GRATINATO AL FORNO

Baked Risotto with Winter Black Truffle, Stracciatella cheese and Parmesan Crust €30,00

Le zuppe BIO

Zuppa di farro BIO riserva Vallacone e pane croccante
(Organic Vallacone Farro Soup with Crunchy Bread)€10,00

Zuppa di Lenticchia BIO riserva Vallacone e pane croccante
(Organic Vallacone Lentil Soup with Crunchy Bread)€11,00

Zuppa di Lenticchia BIO riserva Vallacone e rondelle di salsiccia di Norcia
(Organic Vallacone Lentil Soup with Norcia Sausage Rounds)€12,00

INFO

Gentile Ospite, la informiamo che nei nostri piatti potrebbero essere presenti allergeni; la invitiamo pertanto a comunicarci tempestivamente eventuali allergie o intolleranze
Customers are kindly advised that allergens are present in our establishment; therefore, individuals with allergies and/or intolerances are requested to inform the waiter.

CASA BIANCONI 1850

GRANARO DEL MONTE 1850

CARNI DALLA GRIGLIA

BRACE ROVENTE A VISTA

LA FIORENTINA DI CHIANINA (MINIMO 1 KG) prezzo all'hg
(Florentin Chianina steak, minimum 1 kg, priced by weight)6€ per 100gr

LA "BISTECCONA" DI MARCHIGIANA (MINIMO 500GR) prezzo all'hg
(Big Marchigiana steak, minimum 500 g, priced by weight)5€ per 100gr

TAGLIATA DI MANZO, OLIO EXTRA VERGINA DI OLIVA UMBRO DOP
(Sliced Beef, PDO Umbrian extra virgin olive oil)€22,00

TAGLIATA DI MANZO, OLIO EXTRA VERGINA DI OLIVA UMBRO DOP, RUCOLA, GRANA PADANO 24 MESI, POMODORINI
(Sliced 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

BISTECCA DI COLLO DI MAIALE E SALSICCIA DI NORCIA
(Pork neck steak and Norcia sausage)€16,00

3 SALSICCE DI NORCIA TRADIZIONALI DI MAIALE CON PATATE AL FORNO
(Three Traditional Norcia Pork Sausages with Oven-Roasted Potatoes)€13,00

DALLA CUCINA

STINCO DI MAIALE AL FORNO CON PATATE
(Baked pork shank with baked potatoes)€20,00

CINGHIALE IN SALMI' E POLENTA GRATINATA DI MAIS E ROVEJA
(Wild boar in salmì sauce and gratin polenta corn and roveja flour)€16,00

"COSTOLETTE DI MAIALE GRANARO 2025"
COTTE A BASSA TEMPERATURA GLASSATE CON LA NOSTRA SALSA BBQ E PATATE AL FORNO
(Granaro 2025 pork ribs: glazed/marinated in our barbecue sauce with baked potatoes)€18,00

PETTO DI FARAONA SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, SPINACINO CROCCANTE
(Low-Temperature Guinea Fowl Fillet on Saffron Potato Cream and crispy thorn)€20,00

COSCIO DI AGNELLO DISOSSATO BRASATO, AL TARTUFO NERO "Melanosporum Vittadinis"
PATATE ARROSTO
(Braised boneless lamb leg with winter black truffle, baked potatoes)€30,00

CONIGLIO DISOSSATO ALLA CACCIATORA
(Slow-Cooked Boneless Rabbit with Traditional Hunter's Sauce tomatoes ,onion, garlic, capers)€14,00

FILETTO DI MAIALE LARDELLATO, TARTUFO NERO "Aestivum"
RISTRETTO DI VERDURE, VINO PASSERINA
(Piatto del buon ricordo)€32,00

TROTA AL CARTOCCIO CON POMODORINI E PATATE
(Foil-Baked Trout with Cherry Tomatoes and Potatoes)€15,00

Dall'ORTO

Cicoria ripassata in padella aglio, olio e peperoncino
(Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili pepper) €5,00
Degustazione di Verdure e Ortaggi di stagione
(Tasting of seasonal vegetables and greens) €10,00
Le nostre Patate al forno, olio, sale e rosmarino
(Our baked potatoes with olive oil, salt and rosemary) €5,00
Insalata Misticanza: lattuga, rucola e Cipolla di Cannara
(Mixed salad: lettuce, baby arugola lettuce and Cannara onion)€6,00

Gli Hamburger

FATTI IN CASA

NORCIAburger
di Chianina con ketchup, maionese e patate tonde fritte
(Chianina PGI beef burger, with homemade ketchup and mayonnaise) € 15,00

CANNARAburger
di Chianina, con caciotta di Norcia fusa, cipolla di Cannara, maionese e patate tonde fritte
(Chianina PGI beef burger, with melted caciotta cheese and Cannara onion)€ 15,00

TARTUFOburger
di Chianina, con caciotta di Norcia fusa, maionese al tartufo nero "aestivum" fatta in casa e patate tonde fritte
(Chianina PGI beef burger with melted Norcia caciotta cheese, homemade summer black truffle mayonnaise)€18,00

CACIOTTAburger
di Chianina, con caciotta di Norcia fusa, lattuga, pomodoro, maionese e patate tonde fritte
(Chianina PGI beef burger with melted Norcia caciotta cheese, lettuce and tomato)€ 15,00

LE PIZZE

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

MORTADELLA
Mortadella di Norcia, stracciatella, granella di pistacchio
(Norcia mortadella, stracciatella, pistachio crumble)€14,00

DIAVOLA
Passata di pomodoro Torrente, mozzarella e salame piccante
(Torrente tomato sauce, mozzarella, and spicy salami)€11,00

NAPOLETANA
Passata di pomodoro Torrente, aglio, alici
(Torrente tomato purée, garlic, anchovies)€8,00

FANTASMA GOLOSO
Mozzarella di Norcia, cipolla rossa, salsiccia di Norcia
(Mozzarella from Norcia, red onion, sausage from Norcia)€12,00

CICORIA
Mozzarella di Norcia, cicoria ripassata
(Mozzarella from Norcia, sautéed chicory)€10,00

ORTOLANA
Verdure di stagione e mozzarella di Norcia
(Seasonal vegetables and Norcia mozzarella)€10,00

MARGHERITA
Passata di pomodoro Torrente e mozzarella di Norcia
(Mozzarella from Norcia, sauce of tomatoes)€8,00

"Le varianti e gli ingredienti aggiunti alle pizze possono modificare il prezzo in base alla tipologia."
"Variations and added ingredients on pizzas may change the price depending on the type."

CASA BIANCONI 1850

GRANARO DEL MONTE 1850

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

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

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

Lo Spumone al Cioccolato Fondente
semifreddo con vaniglia, amaretto, crema e cioccolato
(Semifreddo with vanilla, amaretto, cream and dark chocolate)€7,00

Sfogliatina croccante
alla crema, panna e frutti di bosco
(Crispy puff pastry with cream, whipped cream and mixed berries)€8,00

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

Cheesecake al pistacchio
(Pistachio cheesecake)€8,00

Cheesecake alla crema di nocciole
(Peanuts cream cheesecake)€8,00

Fine Pasto al bicchiere

ADANTI
SANGRANTINO PASSITO DOCG€9,00

PALAZZONE
"MUFFA NOBILE"
ORVIETO CLASSICO
SUPERIORE DOC€10,00

TENUTA DEL FANT
"IL FALCHETTO
MOSCATO D'ASTI "€6,00

I Distillati dell' appennino

SIBILLA
(gusto intenso, balsamico e leggermente amaro, con note erbacee e speziate)€4,00
GENZIANA
(gusto deciso, amaro e aromatico)€4,00
LIMONCELLO MELETTI
(equilibrio e gusto avvolgente)€3,50
AMAROGNOLO
(gusto deciso, aromatico e piacevolmente amarognolo,mentolato)€4,00
AMARO MELETTI
(gusto equilibrato, aromatico e piacevolmente amarognolo)€4,00

CAFFETTERIA

ACQUA 0,75cl (nat/friz)€2,50
CAFFÈ ESPRESSO/decaffeinato €1,50
CAFFETTERIA (cappuccino,caffe latte,jinseng,orzo) €3,00
SOFT DRINK 33cl(coca-cola,fanta,sprite)€3,00
COPERTO €2,50

MENU DEGUSTAZIONE

Selezione di Norcinerie e Pecorino Giovane
Selection of Norcia's charcuterie and young pecorino

"Risotto Carlo Bianconi"
Tartufo nero Melanosporum Vittadinis,
Risotto with winter black truffle, with Norcia's mozzarella

Coscio di agnello disossato brasato,
al tartufo nero "Melanosporum Vittadinis",
patate arrosto
Braised boneless lamb leg with winter black truffle, baked potatoes

Sfogliatina croccante
crema pasticcera e cioccolato
Crunchy puff pastry with pastry cream and dark chocolate

€ 75,00
(Coperto incluso - bevande escluse
Cover included and drinks not included)

MENU DEL GOLOSO

Selezioni di Norcinerie
Selection of Norcia's charcuterie

Raviolo ripieno di zucca
salsa al pecorino giovane e noci
Pumpkin-filled raviolo with young pecorino cheese sauce, Parmigiano Reggiano and toasted walnut

Salsiccia di Norcia con caciotta fusa e Tartufo nero "Aestivum", cinghiale in salmì e patate arrosto
Norcia's sausage with melted caciotta cheese and Summer black truffle, wild boar salmì and mais Roveja's polenta, roast potetoes

Tiramisù del Granaro
Mascarpone, caffè, pan di spagna e cacao
Mascarpone cheese, coffee, sponge cake and cocoa

€ 40,00
(Coperto incluso - bevande escluse
Cover included and drinks not included)

MENU DEL NURSINO

"Tagliatelle alla Norcina Bianconi 1850"
Ricotta fresca di pecora, guanciale, salsiccia di Norcia, ricotta marzotica
Tagliatelle pasta with traditional Norcina sauce, local sheep ricotta cheese, sausage and pig cheek

½ Stinco di maiale arrosto
con patate al forno
½ Roasted pork shank with baked potatoes

Spumone
Semifreddo al cioccolato fondente e amaretto
Semifreddo with dark chocolate and amaretto biscuits

€ 30,00
(Coperto incluso - bevande escluse
Cover included and drinks not included)

MENU DEL BUON RICORDO

Selezioni di Norcinerie
Selection of Norcia's charcuterie

Filetto di maiale lardellato, Tartufo nero
"aestivum"su ristretto di verdure,
vino passerina
Tenderloin on a Vegetable Jus with Passerina Wine, Lardo, and Black Summer Truffle "Tuber Aestivum"

Ricotta fresca di pecora,
miele millefiori, cioccolato fondente,
farro soffiato caramellato
(Fresh sheep ricotta with millefiori honey, dark chocolate and caramelised puffed spelt)

€ 47,00
(Coperto incluso - bevande escluse
Cover included and drinks not included)
PIATTO DEL BUON RICORDO
in ceramica dipinto a mano in omaggio
free hand painted ceramic GOOD MEMORIES PLATES

NOTE

In assenza del prodotto fresco, possono essere utilizzati prodotti surgelati o congelati.
(In the absence of fresh produce, frozen or deep-frozen produces may be used.)

INTOLLERANZE E ALLERGIE - In conformità con quanto previsto dal Reg. CEEn69/2011, la informiamo che nei piatti del nostro menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine, a comunicarci eventuali allergie o intolleranze al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.
INTOLLERANCES AND ALLERGIES - In accordance with the provisions of regulation CEEn69 / 2011, we inform you that in the dishes of our menu may be present all allergens. We please ask you, before you make your order, to communicate any allergies or intolerances with the aim to best meet its needs.

CASA BIANCONI 1850

GRANARO DEL MONTE 1850