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 PGI 20 months with Norcia's Mozzarella) €16,00

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

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

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's Mozzarella on a Bed of Wild Baby Greens and basil pesto) €6,00

Le UOVA

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

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

LA FOCACCIA

DA MANGIARE CALDA
CON I SALUMI e
FORMAGGI

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

LA TROTA

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

I cocktail

Granaro Cocktail
Liquore al Sambuco, Bitter Bianco, Martini Bianco, Limone €7,00

Il nostro Hugo Spritz
Liquore al Sanbuco, Passerina Brut €7,00

Il nostro Aperol Spritz
Aperol, Passerina Brut €6,00

Il nostro Campari Spritz
Campari, Passerina Brut €6,00

Il nostro Limoncello Spritz
Liquore al limone, Passerina Brut €6,00

Gin Tonic / Gin Lemon €6,00

Negroni
Vermut rosso, Campari bitter, Gin €8,00

L'Arancione di Norcia *(no alcol)*
Succo ACE, Gassosa, Limone €6,00

Il **Rosso Sibillino** *(no alcol)*
Ribes nero, Tonica, Limone €6,00

INSALATE

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
(FARRO AND ORGANIC VALLACCONE LENTIL WITH OLIVES, CAPERS, SUN-DRIED CHERRY TOMATOES, ARUGULA, AND YOUNG PECORINO CHEESE) €10,00

INSALATA DI POLLO, LATTUGA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA ALLO YOGURT AROMATIZZATA ALLA CIPOLLA E PANE CROCCANTE
(CHICKEN SALAD: LETTUCE, ARUGULA, PARMESAN SHAVINGS, CHICKEN, ONION-FLAVORED YOGURT DRESSING AND CRISPY BREAD CUBES) €13,00

Sfizi fritti

LE COSE BUONECHETI FANNO
SPORCARE LE DITA

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

Bastoncini di pollo fritti (12 pezzi) accompagnati dalle nostre salse
(Crunchy Chicken Strips (12 pieces) with our sauces) €10,00

Polpette di melanzane (5 pezzi) con provola affumicata e le nostre salse
(Eggplant Meatballs (5 pieces) 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 VITTADINI"
(Tagliatelle with winter Black Truffle) €28,00

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

NORCINA

TAGLIATELLE ALLANORCINA 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 Vittadini"
(Handmade Potato Gnocchi with Saffron Potato Cream and Winter Black Truffle) €28,00

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

TAGLIATELLE AL SUGO DI TROTA IRIDEA
(Tagliatelle with Rainbow Trout ragù) €13,00

RAVIOLO DI BURRATA, CON POMODORINI PICCADILLY,
PESTO DI BASILICO E PECORINO GIOVANE
(Burrata Ravioli with Piccadilly tomatoes, basil pesto and young pecorino) €16,00

RISOTTO "CARLO BIANCONI"

TARTUFO NERO MELANOSPORUM VITTADINI, 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 Lenticchie BIO riserva Vallacone e pane croccante
(Organic Vallacone Lentils Soup with Crunchy Bread) €11,00

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

INFO

INTOLLERANZE E ALLERGIE: In conformità con quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011, 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.

INTOLERANCES AND ALLERGIES: In accordance with the provisions of regulation UE n. 1169/2011, we inform you that all allergens may be present in the dishes on our menu. We kindly ask you, before you make your order, to communicate any allergies or intolerances to best meet your needs.

CARNI DALLA GRIGLIA

BRACE ROVENTE A VISTA

Grilled Meats

LA FIORENTINA DI CHIANINA (MINIMO 1 KG) prezzo all'hg
(Florentine Chianina steak, minimum 1 kg, priced by weight) €6,00 per 100gr

LA "BISTECCONA" di Manzo (MINIMO 500GR) prezzo all'hg
(Big Beef steak, minimum 500 g, priced by weight) €5,00 per 100gr

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

TAGLIATA DI MANZO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA UMBRO DOP, RUCOLA, GRANA PADANO 24 MESI
(Sliced Beef, PDO Umbrian extra virgin olive oil, arugula,
24 months aged grana padano cheese) €24,00

TAGLIATA DI MANZO, AL TARTUFO NERO "Aestivum"
(Sliced Beef, with summer black truffle) €30,00

AGNELLO DEI SIBILLINI ALLA GRIGLIA
(Grilled Sibillini lamb) €22,00

BISTECCA DI COLLO DI MAIALE (MINIMO 500GR) prezzo all'hg
(Pork neck steak) €4,00 per 100gr

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

CARNI DALLA CUCINA

Meats from the Kitchen

STINCO DI MAIALE AL FORNO (circa 700 GR) CON PATATE
(Baked pork shank with baked potatoes) €20,00

CINGHIALE IN SALMI' E POLENTA
(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 spinach) €20,00

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

GUANCIA DI MAIALE BRASATA AL CILIEGIOLO CON TARTARE DI FUNGHI MISTI DI MONTAGNA E TARTUFO NERO "Aestivum"
(Pork cheek braised in Ciliegiolo wine, with mixed mountain mushroom and "summer " black Truffle) €30,00

TROTA IRIDEA IN GUAZZETTO CON POMODORINI, OLIVE VERDI E PATATE
(Stewed rainbow Trout with cherry tomatoes, green olives 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

Gli Hamburger

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 maionese al tartufo nero "aestivum" fatta in casa, caciotta di Norcia fusa, 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, spongecakeand cocoa) €7,00

Spumone alle fragole con vaniglia, miele e crema Chantilly
(Strawberry Spumone, with vanilla, honey and Chantilly cream) €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 al Passion Fruit
(Passion fruit 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 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 75cl (liscia / frizzante) €2,50
CAFFÈ ESPRESSO/decaffeinato €1,50
CAFFETTERIA (cappuccino, caffe latte, ginseng, 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 Vittadini,
Risotto with winter black truffle, with Norcia's mozzarella

Guanciola di Maiale brasata al Ciliegiuolo con tartar di funghi di montagna e Tartufo nero di Norcia "Aestivum"
(Pork cheek braised in Ciliegiolo wine, with mixed mountain mushroom and "summer " black Truffle

Sfogliatina croccante alla crema, panna e frutti di bosco
Crispy puff pastry with cream, whipped cream and mixed berries

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

MENU DEL GOLOSO

Selezioni di Norcinerie
Selection of Norcia's charcuterie

Raviolo di burrata, pomodorinu Piccadilly, pesto di basilico e pecorino giovane
(Burrata Ravioli with Piccadilly tomatoes, basil pesto and young pecorino)

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 roast potatoes

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 porks hank with baked potatoes

Spumone alle fragole con vaniglia, miele e crema Chantilly
Strawberry Spumone, with vanilla, honey and Chantilly cream

€ 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
TenderloinonaVegetable Juswith PasserinaWine,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 PLATE

NOTE

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

INTOLLERANZE E ALLERGIE: In conformità con quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011, 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.

INTOLERANCES AND ALLERGIES: In accordance with the provisions of regulation UE n. 1169/2011, we inform you that all allergens may be present in the dishes on our menu. We kindly ask you, before you make your order, to communicate any allergies or intolerances to best meet your needs.