MENU DEL NURSINO

"Tagliatelle alla Norcina Tradizionale 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

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

Spumone
Semifreddo al cioccolato fondente
Semifreddo with dark chocolate

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

MENU DEL GOLOSO

Selezione di Norcinerie
Selection of Norcia's charcuterie

Gnocchi Grotta Azzurra
Trota del Nera, melanzane, pomodoro, pinoli, prezzemolo
Potato dumplings with Nera river trout, aubergines, tomato, pine nuts, parsley

Salsiccia di Norcia con caciotta fusa e Tartufo Nero Aestivum
Cinghiale in Salmì su polenta di mais e roveja gratinata
Norcia's sausage with melted caciotta cheese and Summer Black Truffle
Wild boar salmì with grated corn and roveja polenta

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 - drinks not included)

MENU DEGUSTAZIONE DEL GRANARO

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

"Risotto Carlo Bianconi"
Tartufo Nero Melanosporum Vittadinis, mozzarella di Norcia gratinata al forno
Risotto with Winter Black Truffle, with Norcia's mozzarella gratin

Coscio di agnello disossato brasato, Tartufo Nero Melanosporum Vittadinis, patate arrosto
Braised boneless lamb leg with Winter Black Truffle, baked potatoes

Sfogliatina
Crema e frutti di bosco
Puff pastry with cream and berries

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

NORCINERIE

Selezione Bianconi
Bianconi Selection of Norcia's charcuterie

Prosciutto di Norcia IGP 20 Mesi
20 months cured PGI Norcia's ham € 13,00

Prosciutto di Norcia IGP 20 Mesi e Mozzarella di Bufala dell'Appennino
20 months cured PGI Norcia's ham with the Apennine Mountain buffalo 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 € 12,00

Degustazione di Norcinerie tradizionali e pecorino giovane
Selection of Norcia's traditional charcuterie and young pecorino cheese € 15,00

Grande Degustazione di Norcinerie tradizionali
Grand tasting of Norcia's traditional charcuterie € 40,00

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 € 40,00

Mozzarella di Bufala dell'Appennino su letto di insalata misticanza
Buffalo mozzarella from the Apennine Mountain on a bed of mixed salad € 6,00

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

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 € 9,00

Polpette Fritte di melanzane (n.5) con provola, olive e nostre salse fatte in casa: arrabbiatella, ketchup, maionese
Fried eggplant balls (5 pcs) with Provola cheese, olives & our homemade sauces: spicy Arrabbiatella, ketchup, mayonnaise € 6,00

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 € 5,00

PIZZA

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

Focaccia al rosmarino
Focaccia with olive oil, salt and rosemary € 6,00

Pizza Margherita
Tomato & mozzarella cheese € 8,00

Pizza Margherita con bufala
Tomato & buffalo milk mozzarella cheese € 10,00

Pizza con Mortadella di Norcia, pistacchio e glassa di aceto balsamico
Norcia Mortadella, pistachios and balsamic vinegar glaze € 14,00

PIZZA

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

Pizza Napoletana: pomodoro, mozzarella, alici, origano
Napoletana: Tomato purée, mozzarella cheese, anchovies and oregano — € 10,00

Pizza Fantasma Goloso: Mozzarella di Norcia, Cipolla rossa e Salsiccia di Norcia
Pizza Fantasma mozzarella from Norcia, red onion & Norcia sausages — € 10,00

Pizza Zucchine: Mozzarella di Norcia, Zucchine
Pizza with mozzarella from Norcia, courgettes — € 10,00

Pizza e cicoria
Pizza with chicory, olive oil, garlic and chily pepper — € 10,00

POLENTA

Con farina di mais e roveja di Norcia
Made with corn and roveja flour from Norcia

Polenta Gratinata, Cacio e Pepe
Gratin polenta with cheese and pepper — € 10,00

Polenta Gratinata, Caciotta e Funghi Trifolati
Gratin polenta with caciotta cheese and sautéed mushrooms — € 10,00

Polenta Gratinata e Cinghiale in Salmì
Gratin polenta with wild boar in salmì sauce — € 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, salsiccia di Norcia e ricotta marzotica
Fresh sheep ricotta cheese, pig cheek, Norcia sausage, and marzotica ricotta cheese — € 12,00

Tagliatelle all'Amatriciana
Amatriciana sauce, tomato, bacon, pecorino cheese — € 12,00

Tagliatelle Mamma Mia: pomodoro, basilico, ricotta marzotica
Tomato, basil and marzotica ricotta cheese — € 11,00

Pappardelle rosse al Cinghiale
Wild boar tomato sauce — € 12,00

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

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

GNOCCHI

Gnocchi Grotta Azzurra: trota del Nera, melanzane, pomodoro, pinoli, prezzemolo
Potato dumplings with Nera river trout, aubergines, tomato, pine nuts, parsley — € 15,00

RISOTTO

"Risotto Carlo Bianconi"
Tartufo Nero Melanosporum Vittadinis, mozzarella di Norcia gratinata al forno
Winter Black Truffle, gratin Norcia mozzarella — € 30,00

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 Farro Bio riserva Vallaccone e pane croccante
Riserva Vallaccone organic spelt soup and crispy bread € 9,00

Zuppa di Lenticchia Bio riserva Vallaccone e pane croccante
Riserva Vallaccone organic lentil soup and crispy bread € 10,00

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

HAMBURGER

Hamburger di Chianina IGP 270 g con ketchup, maionese fatta in casa e patate al forno
Chianina PGI beef burger (270 g) with homemade ketchup and mayonnaise and baked potatoes € 15,00

Hamburger di Chianina IGP 270 g con Caciotta di Norcia fusa, lattuga, pomodoro e patate al forno
Chianina PGI beef burger (270 g) with melted Norcia caciotta cheese, lettuce, tomato and baked potatoes € 15,00

Hamburger di Chianina IGP 270 g con Caciotta di Norcia fusa, cipolla di Cannara, patate al forno
Chianina PGI beef burger (270 g) with melted caciotta cheese and Cannara onion and baked potatoes € 15,00

Hamburger di Chianina IGP 270 g con Caciotta di Norcia fusa, maionese fatta in casa al Tartufo Nero Aestivum, patate al forno
Chianina PGI beef burger (270 g) with melted Norcia caciotta cheese, homemade Summer Black Truffle mayonnaise and baked potatoes € 18,00

Hamburger di Ceci, pomodori secchi, lattuga, Cipolla di Cannara
Chickpea burger with sun dried tomatoes, lettuce and Cannara onion and baked potatoes € 6,00

INSALATONE ORTO & DINTORNI

From the Garden & Beyond

Insalatona e Pollo ruspante: lattuga, rucola, scaglie di parmigiano, pollo, salsa allo yogurt aromatizzata alla cipolla e cubetti di pane croccante
Country chicken big salad: lettuce, baby arugola lettuce, parmesan flakes, free range chicken, onion flavored yogurt sauce and crispy bread cubes € 12,00

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

Insalatona di Farro e Lenticchie Bio di Vallaccone: farro, lenticchie, rucola, pomodori secchi, pecorino giovane, olive taggiasche e glassa di aceto balsamico
Organic spelt and lentil salad from Vallaccone farm: spelt, lentils, baby arugola lettuce, sun-dried tomatoes, young pecorino cheese, taggiasca olives and balsamic glaze € 10,00

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 grigliati, gratinati e ripassati in padella
Tasting of seasonal vegetables and greens: grilled, gratin and pan-sautéed € 10,00

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

Bruschetta al Tartufo Nero Melanosporum Vittadinis (2 1/2 fette)
Crispy bread with Winter Black Truffle € 25,00

Bruschetta al Tartufo Nero Aestivum (2 1/2 fette)
Crispy bread with Summer Black Truffle € 16,00

CARNI

Pastrami di Vitello, rucola e Tartufo Nero Aestivum
Veal pastrami, baby arugola lettuce and Summer Black Truffle — € 18,00

Stinco di maiale arrosto e patate al forno
Roasted pork shank with baked potatoes — € 15,00

Costolette di maiale glassate alla nostra salsa barbecue e patate al forno
Pork ribs: glazed in our barbecue sauce with baked potatoes — € 16,00

Cinghiale in Salmì su polenta gratinata di Mais e Roveja
Wild boar in salmi sauce on gratin polenta (corn and roveja flour) — € 15,00

Salsicce arrosto (n.3), Caciotta di Norcia e Tartufo Nero Aestivum
Grilled sausages (3 pcs.), Norcia caciotta cheese and Summer Black Truffle — € 16,00

Salsiccia arrosto (n.3), Caciotta di Norcia e cipolla rossa di Cannara
Grilled sausages (3 pcs.), Norcia caciotta cheese and Cannara red onion — € 12,00

Salsicce arrosto (n.3) Caciotta di Norcia e cicoria ripassata in padella aglio e peperoncino
Grilled sausages (3 pcs.), Norcia caciotta cheese and sautéed chicory with garlic and chili pepper — € 12,00

Salsicce arrosto (n.3) e patate arrosto
Grilled sausages (3 pcs.) and baked potatoes — € 12,00

Arrosticini grandi di pecora tagliati al coltello
Large hand cut sheep skewers — € 14,00

Coscio di Agnello disossato brasato, al Tartufo Nero Melanosporum Vittadinis, patate arrosto
Braised boneless lamb leg with Winter Black Truffle, baked potatoes — € 28,00

Filetto di maiale su ristretto di verdure, vino Passerina, guanciale, tartufo nero Aestivum e patate al forno
(PIATTO DEL BUON RICORDO*)
Pork tenderloin with vegetables and Passerina wine jus and baked potatoes
(PLATE OF GOOD MEMORIES*) — € 31,00

* piatto in ceramica dipinto a mano in omaggio
* free hand-painted ceramic plate

PESCI DI MONTAGNA

Insalata di Trota salmonata affumicata, caciotta, vinaigrette
Smoked salmon trout, caciotta cheese, vinaigrette — € 12,00

Filetto di trota arrosto, olio extra vergine d'oliva Umbro, limone e rosmarino
Roasted trout fillet, Umbrian extra virgin olive oil, lemon and rosemary — € 12,00

CARNI ALLA GRIGLIA

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

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

Tagliata di Manzo Umbro (circa 250 g) olio extra vergine di oliva Umbro dop, sale grosso
Sliced Umbrian Beef (approx. 250 g) PDO Umbrian extra virgin olive oil, coarse salt — € 22,00

Tagliata di Manzo Umbro (circa 250 g) olio Umbro dop, rucola, grana padano 24 mesi, pomodori secchi, glassa di aceto balsamico
Sliced Umbrian Beef (approx 250 g) PDO Umbrian extra virgin olive oil, arugola, 24 months aged grana padano cheese, sun dried tomatoes, balsamic glaze — € 22,00

Filetto di manzo con guanciale di Norcia
Beef fillet with Norcia guanciale — € 25,00

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

Bistecca di Maiale e Salsiccia di Norcia
Pork neck steak and Norcia sausage — € 16,00

Tagliata di pollo ruspante (circa 250 g) alla griglia, rucola, pomodorini freschi, grana, glassa di aceto balsamico
Grilled free-range chicken slices (approx. 250 g) with arugula, fresh cherry tomatoes, grana padano cheese, balsamic glaze — € 14,00

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

Lo Spumone ai Frutti di Bosco:
semifreddo con vaniglia, amaretto, crema e frutti di bosco
Mixed berries spumone: semifreddo with vanilla, amaretto, cream and mixed berries — € 7,00

Lo Spumone al Cioccolato Fondente: semifreddo con vaniglia, amaretto, crema e cioccolato
Dark Chocolate spumone: semifreddo with vanilla, amaretto, cream and chocolate — € 7,00

Cheesecake al pistacchio
Pistachio Cheesecake — € 8,00

Cheesecake alla nutella
Nutella 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 frutti di bosco
Crispy puff pastry with cream, whipped cream and mixed berries — € 7,00

Sfogliatina croccante alla crema, panna e cioccolato fondente
Crispy puff pastry with crem, whipped cream and dark chocolate — € 7,00

COPERTO - cover — € 2,50

MENU DEL BUON RICORDO

Degustazione di Norcinerie tradizionali
Selection of Norcia's traditional charcuterie

Filetto di maiale su ristretto di verdure, vino Passerina, guanciale, tartufo nero Aestivum e patate al forno*
Pork tenderloin with vegetables and Passerina wine jus and baked potatoes*

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

€ 47,00
(Coperto incluso - bevande escluse / Cover included - 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 products may be used.*
* INTOLLERANZE E ALLERGIE - In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, 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 CEE1169 / 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.