

# 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

Abbinato 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's Mozzarella 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



**Granaro Cocktail**

Liquore al Sanbuco, Bitter Bianco, Martini Bianco, Limone €7,00

**Il nostro Hugo Spritz**

Liquore al Sanbuco, Passerina Brut €6,00

**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 (analcolico)**

Succo ACE, Gassosa, Limone €8,00

**Il Rosso Umbro (analcolico)**

Succo d'Uva Rossa, Tonica, Limone, Cannella €8,00

## Sfizi fritti

LE COSE BUONE CHE TI FANNO  
SPORCARE LE DITA

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

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

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



# 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 ALLANORCINATRADIZIONALE 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) €28,00

## PAPPARDELLE ROSSE AL CINGHIALE

(Pappardelle with Wild Boar Ragù) €15,00

## PAPPARDELLA AL RAGU DI CONIGLIO

(Pappardelle with 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

**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

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

**LA "BISTECCONA" DI MARCHIGIANA (MINIMO 500GR)** prezzo all'hg  
(Big Marchigiana steak, minimum 500 g, priced by weight) 5,00€ 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 SALSIA 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."*

## 1 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** (Peanut 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



## 1 Distillati dell' appennino

### **SIBILLA**

(gusto intenso, balsamico 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, metolato) €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, caffè 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 ravioli 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 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, salsicci 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**

Tender loin of nonna 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. 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.