



BORG
ANTICHI
ORTI
Assisi

La Locanda

Spring/Summer 2022

*Executive Chef: Flavio Faedi
Sous Chef: Fabio Santo*



Tasting Menu

Hortuli

Entrances from the garden

70 €

*Hot patty with beans from the garden and chamomile flowers,
stuffed with creamy goat peppery cheese
and grilled parmesan*

*Rhubarb cappelletti in warm consomme' of pheasant,
borage extract, fermented shallot
and moldy Muffato from our Sala*

Degust..Hortuli!

Ricottamisù, nut paste and roveja

Hot patty with pistachios and 'ganache cheese cake' of mango and rum

Wine tasting and cocktail Spagirico

Tasting Menu

Truffle



*Spring onion from the garden, creme brule' of Aestivum truffle,
puntarelle meat and fluffy marrow of truffle*

90 €

*Risotto alla carbonara with bianchetto truffle,
mascarpone cheese,
nettle pesto and grilled wild asparagus*

*Chianina spinacino, black hooked truffle,
icing potatoes and grilled onions*

Chocolate craquelin with black hooked truffle

Our Bacio caramelized with peanuts

Wine tasting and cocktail Spagirico





À la carte menu

Starters



*Spring onion from the garden,
creme brule' of Aestivum truffle,
puntarelle meat and fluffy marrow of truffle* 16 €

*Crispy goose tartare with cream of wild garlic,
artisanal bee egnog, green beam* 16 €

*Hare 'torsolo' and wild fruit,
icing of sour cherries,
champignon* 16 €

*Hot patty with beans from the garden and chamomile flowers,
stuffed with creamy goat peppery cheese
and grilled parmesan* 16 €



First courses

Grilled leek cannelloni 19 €
cod tripe and saffron foam
cod soup and Italian caviar

White truffle Risotto 23 €
mascarpone cheese, nettle pesto and BBQ wild asparagus

Rhubarb cappelletti in warm pheasant consomme' 21 €
borage extract
fermented shallot
Muffato della Sala wine

Puffed 'brain' gnocchi glazed with rose hips 27 €
black truffle
puree of fresh garlic and crunchy shrieks

Main courses



<i>Degust...Orto</i> <i>Garden vegetables with dill nestled on pure chickpeas and puffed buckwheat, Red turnip stuffed and glazed with cocoa, nettle souffle' and cooked must, tart of garden fava bean</i>	26 €
<i>Pig cheek braised with gin and hop,</i> <i>millefoglie savoury cake of vegetables cooked under the ashes</i>	28 €
<i>Chianina spinacino, black hooked truffle,</i> <i>icing potatoes and grilled onions</i>	32 €
<i>Char fish with Macadamia oil and yogurt with flowers,</i> <i>green mustard sauce and agretti,</i> <i>clover extract and char roe</i>	26 €



Dessert

Our Bacio caramelized with peanuts 14 €

*Hot patty with pistachios and 'ganache cheese cake'
of mango and rum* 14 €

Strawberry tart and lime namelaka 14 €

Little donut with raspberries and red fruit sauce 14 €



Cover Charge

3 €

Water

Natural mineral water Sassovivo

3,50 €

Allergeni/Intolleranze

Si informa la clientela che in molte delle nostre preparazioni sono presenti prodotti: latte, cereali contenenti glutine, glutine, semi di sesamo, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, etc.), uova, senape, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l, etc. e prodotti derivati.

Si comunica che all'interno della cucina vengono lavorati anche prodotti con glutine, pertanto, non riusciamo a garantire il rispetto del limite di legge del contenuto di glutine inferiore a 20 ppm.

Legenda Allergeni

presenti in ogni piatto sono indicati nel menu con la relativa lettera.

G - Cereali contenenti glutine U - Uova e prodotti derivati S - Soia e prodotti derivati L - Latte e prodotti derivati SEN - Senape e prodotti derivati SE - Sedano e prodotti derivati F - Frutta a gusci (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) SES - Semi di sesamo e prodotti derivati AR - Arachidi e prodotti derivati LU - Lupini e derivati P - Pesce e prodotti derivati C - Crostacei e prodotti derivati M - Molluschi e derivati SO₂ - Anidride solforosa e Solfiti V- Vegetariani (vegetarian) Veg - Vegani (vegan) SG - Senza Glutine (Gluten Free) (*) I piatti con l'asterisco sono congelati all'origine



* il menù, potrà subire delle variazioni legate alla stagionalità degli ingredienti

*L' amore è come la buona cucina,
le cose speciali nascono sempre
da ingredienti semplici, ma sono
rese magiche dalla fantasia...*



www.borgoantichiortiassisi.it



#borgoantichiorti

