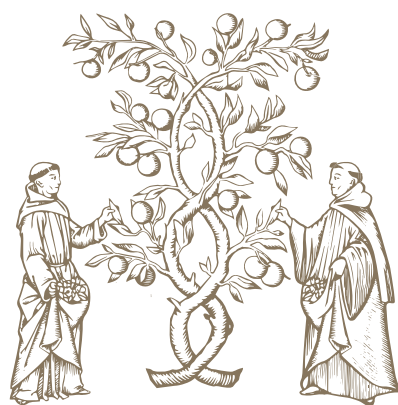




BORG
ANTICHI
ORTI
Assisi

La Locanda

Primavera / Estate 2022

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



Menu degustazione

Hortuli

Entree dell'orto

70 €

*Tortino caldo di fave dell'orto e fiori di camomilla
ripieno di caprino al pepe
cremoso al polline e parmigiano alla brace*

*Cappelletti di rabarbaro in consomme' tiepido di fagiano
estratto di borragine
scalogno fermentato
Muffato della Sala*

Degust..Hortuli!

Ricottamisu', pasta di noci e roveja

Tortino caldo di pistacchi e ganache 'cheese cake' al mango e rum

Degustazione vini e cocktail spagirico

Menu degustazione

Tartufo



Entree dell'orto al tartufo Aestivum

90 €

*Cipoll..orto
creme brule' al tartufo Aestivum
puntarelle alici e midollo
soffice di tartufo*

*Risotto alla carbonara di tartufo bianchetto
mascarpone, pesto d'ortica e asparagi di bosco alla brace*

*Spinacino di Chianina
tartufo nero Uncinato
patate glassate e cipolle alla brace*

Craquelin di cioccolato al tartufo nero Uncinato

Il nostro Bacio caramellato alle arachidi

Degustazione vini e cocktail spagirico





Menu alla carta

Per iniziare



Cipoll..orto 16 €
creme brule' al tartufo Aestivum
puntarelle alici e midollo
soffice di tartufo

Croccante di tartare d'oca alla crema di aglio orsino 16 €
zabaione alla birra artigianale
fagiolina

'Torsolo' di lepre e frutta selvatica 16 €
glassa alle visciole e Sherry
terra di champignon

Tortino caldo di fave dell'orto e fiori di camomilla 16 €
ripieno di caprino al pepe
cremoso al polline e parmigiano alla brace





Primi piatti

*Cannellone di porro nella brace
trippa di baccalà e soffice di zafferano
minestra di baccalà' e caviale italiano* 19 €

*Risotto alla carbonara di tartufo bianchetto
mascarpone, pesto d'ortica e asparagi di bosco alla brace* 23 €

*Cappelletti di rabarbaro in consomme' tiepido di fagiano
estratto di borragine
scalogno fermentato
Muffato della Sala* 21 €

*Gnocchi soffiati di 'cervello' glassati alla rosa canina
tartufo Nero Pregiato
pure' di aglietto fresco e stridoli croccanti* 27 €

Secondi piatti



Degust..Orto

26 €

*Verdure dell'orto all'aneto su pure' di ceci e grano saraceno soffiato
rapetta rossa ripiena glassata al cacao, soufflé' di ortica
e mosto cotto, crostatina di fave dell'orto*

*Guancia di maialino brasata al gin e luppolo
millefoglie di verdure cotte sotto la cenere*

28 €

Spinacino di Chianina

32 €

tartufo nero Uncinato

patate glassate e cipolle alla brace

Salmerino all'olio di Macadamia e yogurt ai fiori

26 €

salsa verde senapata e agretti

estratto di trifoglio e uova di salmerino



Dessert

Il nostro Bacio caramellato alle arachidi 14 €

Tortino caldo di pistacchi e ganache 'cheese cake' al mango e rum 14 €

Crostatina sabbiata alle fragole e namelaka al lime 14 €

Bomboline calde ai lamponi e salsa di frutti rossi 14 €



Coperto e Servizio (Cover Charge)

3 €

Acqua

*Acqua minerale naturale oligominerale Sassovivo
in formato bordolese*

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