



BORGO
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

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





Menu alla carta



Per iniziare



<i>Cipoll..orto creme brule' al tartufo Aestivum puntarelle alici e midollo soffice di tartufo</i>	16 €
<i>Croccante di tartare d'oca alla crema di aglio orsino zabaione alla birra artigianale fagiolina</i>	16 €
<i>'Torsolo' di lepre e frutta selvatica glassa alle visciole e Sherry terra di champignon</i>	16 €
<i>Tortino caldo di fave dell'orto e fiori di camomilla ripieno di caprino al pepe cremoso al polline e parmigiano alla brace</i>	16 €



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



<i>Degust..Orto</i> <i>Verdure dell'orto all aneto su pure' di ceci e grano saraceno soffiato</i> <i>rapetta rossa ripiena glassata al cacao, souffle' di ortica</i> <i>e mosto cotto, crostatina di fave dell orto</i>	26 €
<i>Guancia di maialino brasata al gin e luppolo</i> <i>millefoglie di verdure cotte sotto la cenere</i>	28 €
<i>Spinacino di Chianina</i> <i>tartufo nero Uncinato</i> <i>patate glassate e cipolle alla brace</i>	32 €
<i>Salmerino all'olio di Macadamia e yogurt ai fiori</i> <i>salsa verde senapata e agretti</i> <i>estratto di trifoglio e uova di salmerino</i>	26 €



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

