

ANTIPASTI

DI TERRA



LA LOCANDA PROPONE

Gran Tagliere Tramonto Infinito (per due persone)

*assortimento tra misto salumi
umbri, formaggi locali
bruschette, verdure grigliate
fritti, frittata, insalatina,
tortino a fantasia dello chef
torta al testo farcita*



“Bruschette al pomodoro” *pomodoro, aromi naturali*

“Bruschette miste” *secondo stagione e fantasia dello chef*

“Caprese di bufala” *con mozzarella di “BUFALA”*

“Prosciutto e mozzarella di bufala DOP” *accompagnato con torta al testo*

“Tagliere di formaggi misti” *assortimento di marmellate e torta al testo*

“Antipasto della locanda” (per una persona) *misto salumi umbri, formaggi locali, bruschette, verdure grigliate*

“Carpaccio di bresaola” *bresaola, rucola, funghi champignon freschi, limone, scaglie di grana padano*

“Salumi & affettati” *su tagliere accompagnati con torta al testo*

ANTIPASTO
DELLA
LOCANDA



ANTIPASTI

DI MARE

Cocktail di gamberetti in salsa rosa

Insalata di mare

Sapori di mare: insalata di mare, alici marinate, carpaccio di polpo

ANTIPASTI

VEGETARIANI

Bruschette miste calde / fredde a fantasia

Insalatina dello chef *insalata mista, pachino, alici, parmigiano*

Antipasto di verdure e formaggio misto locale grigliato

Tagliere Vegetariano

selezione formaggi misti, verdure arrosto, carciofini, olive, verdure fritte e bruschette assortite

ANTIPASTI

SPECIALITÀ TIPICHE UMBRE

“Crostino Umbro” *patè di fegato e torta al testo*

“Bruschetta al Barbozzo” *con pecorino e salvia*

“Coratella D’Agnello” *accompagnata con torta al testo*

“Torta al Testo” (assortito)

verdura e salsiccia / sella o barbozzo / formaggio tipico

“Fagioli con le Cotiche” *accompagnati con torta al testo*

“Tris di Sapori”

salumi di cacciagione misti, frittata al tartufo e torta al testo

“Bruschette al Tartufo” *scorzone nero estivo*

PRIMI


DI TERRA

Umbricelli all'arrabbiata

 Gnocchi con ragù di campagna

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla amatriciana


 Gnocchi con barbozzo, pachino, salvia, pecorino

Mezze lune caprino e rucola con pancetta, crema di funghi e zafferrano

Umbricelli con ragù in bianco di agnello, carciofi e limone grattugiato



LA LOCANDA PROPONE

 Tagliatelle con
funghi porcini e
tartufo

Pappardelle
al ragù bianco
di chianina





PRIMI

DI MARE

Spaghetti alle vongole

 Gnocchetti di patate con frutti di mare e pachino

Ravioli al nero di seppia in salsa di crostacei

Ravioli ripieni con salmone in salsa rosa

PRIMI

VEGETARIANI

 Gnocchetti stracchino e radicchio

Ravioli ricotta e spinaci in carbonara di verdure

Pasta alla contadina: tagliatelle al pepe con broccoli, pachino, ceci

Strangozzi con funghi porcini, noci, pecorino DOP

Cappelli alla ricotta con tartufo

 QUESTI PIATTI, SU RICHIESTA, POSSONO ESSERE PREPARATI CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE

PRIMI

SPECIALITÀ TIPICHE UMBRE



Polenta alla boscaiola

 Tagliatelle al sugo d'oca

 Gnocchi con petto d'anatra sfumato al Sagrantino

Pappardelle al ragù di cinghiale o di lepre

Strangozzi con tartufo nero

Umbricelli con salsiccia, ricotta salata, tartufo nero

 Chitarrini alla norcina con salsiccia, funghi, panna e tartufo

PRIMI

RISOTTI

Risotto taleggio, radicchio e pancetta

 Risotto guanciaie croccante e melograno

Risotto pancetta, Sagrantino e noci

Risotto ai porcini mantecato con tartufo

Risotto della casa Champagne e frutti di bosco

N.B. NON USIAMO PREPARAZIONI PRONTE, QUINDI PER I NOSTRI RISOTTI IL TEMPO DI ATTESA È VARIABILE

PRIMI

VELLUTATE E ZUPPE



Vellutata di zucca gialla al rosmarino

Zuppa di cipolle servita con dadini di pane tostato

 QUESTI PIATTI, SU RICHIESTA, POSSONO ESSERE PREPARATI CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE

SECONDI

DI TERRA



LA LOCANDA PROPONE

Grigliata Mista

(per due persone)

*Assortimento di suino,
vitella, agnello e pollo*



Braciola di maiale

Grigliata di maiale (collo, salsiccia e braciola)

Filetto di maiale con funghi misti

Tagliata di pollo su letto di rucola, mele e noci al balsamico

Agnello a scottadito

Filetto di maiale con tartufo

Agnello a scottadito con tartufo

Tagliata di vitella rucola e balsamico

Bistecca di vitella

Filetto di manzo alla griglia

Tagliata di vitella pepe verde e erbe aromatiche

Tagliata di vitella con verdure grigliate

Tagliata di vitella radicchio, gorgonzola e noci

Tagliata di vitella con funghi misti e barbozzo



LA LOCANDA PROPONE

Maialino alla perugina con finocchietto selvatico

NOVITÀ

Braciola di maiale sfumata con birra rossa 6 luppoli Poretti e aromi naturali

Pollo alla contadina con funghi misti di bosco e noci

NOVITÀ

Brasato di vitella al barolo servito con torta al testo e verdura mista ripassata in padella

Tagliata di vitella con funghi porcini, pane croccante a dadini e tartufo



SECONDI

DI MARE

Filetti di gallinella impanati accompagnati con verdure alla griglia o patatine fritte

Coda di rospo accompagnata con patate al rosmarino

Filetto di spigola accompagnato con verdure alla griglia o patatine fritte

TEMPO DI ATTESA VARIABILE

SECONDI

CACCIAGIONE

Spezzatino di lepre

Spezzatino di cervo

Spezzatino di cinghiale

Piccione arrosto con riempitura

Faraona in salmì

tutti i secondi di cacciagione sono accompagnati con torta al testo e verdure ripassate in padella



CONTORNI

CLASSICI

Insalata verde

Insalata mista

Peperoni arrostiti

Verdura mista ripassata in padella

Fagioli cannellini e cipolla rossa

Patate arrosto al rosmarino

Patata al cartoccio

Mix di verdure assortite grigliate e gratinate

INSALATE SPECIALI

Insalata del contadino

Insalata mista con frutta fresca e secca di stagione al balsamico

Insalata del fattore

mista con noci, parmigiano, mozzarella, uova sode

Insalata del tramonto

funghi freschi, rucola, peperoni, radicchio, mais, scaglie di pecorino



SFIZIOSITÀ

Radicchio al forno con salsa di acciughe e capperi

Spicchi di pere, speck e gorgonzola

Scamorza al coccio con sella croccante



Frittata barbozzo e tartufo

Selezione di formaggi e marmellate accompagnati da parmigiana di cipolle di Cannara e torta al testo

FRITTURE

CLASSICHE

Patatine fritte*

Crocchette di patate*

Olive ascolane*

Mozzarelle fritte*

Polpette di carne

carne mista di maiale e vitella, uova, parmigiano, aromi naturali

Supplì di riso

riso, uova, parmigiano, noce moscata, limone, aromi naturali

Misto fritto

patatine, supplì, crocchette, mozzarelle, olive ascolane, anelli di cipolla

FRITTURE

DI MARE

Filetto di baccalà pastellato

Polpette di mare

Frittura di pesce mista*

FRITTURE

VEGETARIANE

Anelli di cipolla*

Verdure fritte*

Polpette di verdure

Fiori di zucca pastellati*

*prodotto surgelato



MENU ROSALINDA

Antipasto della locanda

Strangozzi alla boscaiola o gnocchetti alla norcina

Collo di maiale o salsicce alla griglia

Verdure di stagione

Dolcetti tipici

Acqua e un calice di vino bianco o rosso della casa

18,00€
A PERSONA



MENU CHICCHIRICHELLA

Antipasto vegetariano

Umbricelli con verdure o tagliatelle al pomodoro

Frittatina con contorno di insalata con ceci
o fritto misto di verdure

Dolcetti tipici

Acqua e un calice di vino bianco o rosso della casa

15,00€
A PERSONA

GIROPIZZA

Patatine fritte

Pizza a volontà di tutti i gusti

Acqua naturale e frizzante alla spina

Una bibita piccola a scelta tra Coca-Cola o birra

Per concludere pizza con la Nutella

10,00€
A PERSONA

Antipasto caldo e freddo

Pizza a volontà di tutti i gusti

**Acqua, Coca-Cola, Fanta e birra in bottiglia
(Peroni o Angelo Poretta tre luppoli) a volontà**

Per concludere pizza con la Nutella

15,00€
A PERSONA

**Antipasto caldo e freddo con aggiunta
a scelta tra verdure fritte o patatine**

Pizza a volontà di tutti i gusti

**Acqua, Coca-Cola, Fanta e birra in bottiglia
(Peroni o Angelo Potetti tre luppoli) a volontà**

Per concludere pizza con la Nutella

18,00€
A PERSONA

MENU GLUTEN FREE

Tagliatelle / Gnocchi / Penne
al ragù

Tagliata alle erbe

Contorno di verdure grigliate

Acqua e un calice di vino bianco o rosso della casa

18,00€
A PERSONA



MENU BAMBINI



LE PIZZE DELLA BANDA BASSOTTI

Pizza baby margherita

Pizza baby ai wurstel

Pizza baby alla salsiccia

Pizza baby bianca a scelta tra wurstel o prosciutto

Pizza baby wurstel e patatine



IL MENU DI NONNA PAPERERA

Pennette (piccolini) al pomodoro o olio

Petto di pollo impanato e patatine fritte



IL MENU DI PAPERINO

Pennette (piccolini) al ragù

Hamburger con patatine fritte



I PRIMI DI PIPPO

Pennette (piccolini) al pomodoro o olio

Pennette (piccolini) al ragù



I SECONDI DI PLUTO

Petto di pollo impanato e patatine fritte

Hamburger con patatine fritte

PIZZE

ROSSE

Pomodoro

pomodoro, origano, olio

Marinara

pomodoro, aglio fresco, origano, olio

Margherita

pomodoro, mozzarella

Wurstel

pomodoro, mozzarella, wurstel

Scamorziona

pomodoro, pomodori rossi a fette, scamorza affumicata

Drago

pomodoro, mozzarella, salame piccante

Perugina

pomodoro, mozzarella, salsiccia

Tutta Peperoni

pomodoro, mozzarella, peperoni

Funghi

pomodoro, mozzarella, funghi

Arrostita

pomodoro, pomodori rossi a fette, aglio, prezzemolo

Da Urlo

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, peperoncino

Calabrese

pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoncino

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, verdure fresche assortite

Francescana

pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo

Speck

pomodoro, mozzarella, speck

Boscaiola

pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia

Romana

pomodoro, mozzarella, alici

Pugliese

pomodoro, mozzarella, alici, cipolla

4 Formaggi

formaggi con crudo o salame piccante

Prosciutto Crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Illinois

pomodoro, salsiccia, cipolla, salame piccante, gorgonzola, origano fresco

Affumicata

pomodoro, mozzarella, speck in cottura, scamorza

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto crudo

Parmigiana

pomodoro, melanzane, salsiccia, parmigiano

Adriatico

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

4 Stagioni

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive nere, uovo sodo, prosciutto crudo

Tartufo

pomodoro, mozzarella, tartufo

Napoletana

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Mister Porcino

pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo

PIZZE

BIANCHE

Rosmarina

rosmarino, olio, sale

Cipollina

cipolla, olio, sale

Più che cipolla

cipolla, salsiccia, mozzarella

Venere Piccante

peperoncino, aglio, mozzarella

La Zucca

zucchine, mozzarella

Patate

patate, mozzarella, rosmarino

Ringo

melanzane, mozzarella, prezzemolo, aglio

Salsiccia

salsiccia, funghi, mozzarella

Prosciuttina

prosciutto cotto, funghi, mozzarella

Patatosa

patate, salsiccia, mozzarella, rosmarino

Mimosa

mais, rucola, funghi, mozzarella

N.B. tutte le nostre pizze sono disponibili a richiesta in formato baby con una riduzione sul prezzo normale di 1,00€

PIZZE

BIANCHE

Vegetariana

mix di verdure fresche, mozzarella

Delicata

stracchino, rucola, grana

Tonno

tonno, mozzarella, cipolla, pomodorini

Gorgonzola

mozzarella, gorgonzola, speak

Rustichina

mozzarella, salsiccia, pecorino

Carciofina

mozzarella, carciofi, parmigiano

4 Formaggi

mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzolao

Locandiere

salsiccia, funghi, speck, scamorza

Sfiziosa

funghi, carciofi, mozzarella, prosciutto cotto, stracchino

Rondella

zucchine, mais, gamberetti, mozzarella

La zucca in camicia

zucchine, provola, speak

Verdurina

verdura mista cotta, salsiccia, mozzarella

Norcia

salsiccia, tartufo, panna

Carpaccio

mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, olio

Taleggio

taleggio, radicchio, speck

Sottobosco

misto bosco, mozzarella, scamorza

Della casa

funghi, tartufo, pomodorini, parmigiano

N.B. tutte le nostre pizze sono disponibili a richiesta in formato baby con una riduzione sul prezzo normale di 1,00€

PIZZE

DELLA LOCANDA

Super

pomodoro, salame piccante, salsiccia, parmigiano

Campagnola

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, prosciutto crudo

Assisi

mozzarella, funghi, stracchino, prosciutto crudo

Il giogo

pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo, rucola

Delizie

salsiccia, funghi, radicchio, scamorza affumicata

Venere

mozzarella, gamberetti, radicchio, noci

Condita

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, gorgonzola

Estate

mozzarella a fine cottura, pachino, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano

Rossi Fumi

pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, tartufo

Mondiali 2006

mozzarella, peperoni rossi, verdura cotta, mozzarella fior di latte

Del Fattore

pomodoro, mozzarella, tartufo, gorgonzola, prosciutto crudo, porcini

Del pizzaiolo

mozzarella, pachino, funghi, radicchio, taleggio, sella

Bianca saporita

melanzane, gorgonzola, guanciale, pachino, mozzarella, aglio, prezzemolo

Nocina

funghi, salsiccia, mozzarella, noci, tartufo

N.B. tutte le nostre pizze sono disponibili a richiesta in formato baby con una riduzione sul prezzo normale di 1,00€

PIZZE

SFIZIOSE

Caprese

pomodoro e mozzarella a fette, basilico

Fresca

pachino, rucola, scaglie di grana

Rucolosa

mozzarella, rucola, tonno

L'italiana

mozzarella, rucola, pomodori pachino, scaglie di grana

L'orologina

pomodoro a fette, tonno, uovo sodo

Architetto

pomodoro, cipolla, mozzarella, salame piccante e gorgonzola

Ispirata

uovo sodo, salsiccia, salame piccante

Pescatora

pomodoro, frutti di mare, origano

Primavera

insalata, tonno, olive nere, mais, pomodori pachino

Alla Morolla

speck, misto funghi, scamorza, rucola

Maruska

mozzarella, gorgonzola, porcini, tartufo, rucola

Gamberina

mozzarella, gamberetti, rucola

Bismark alla romana

pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, prosciutto crudo, uovo alla coque



CALZONI & FOCACCCE

Calzone

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio

Calzone Naomi

pomodoro, mozzarella, verdure ripassate

Calzone piccante

pomodoro, mozzarella, funghi, salame piccante



Focaccia

origano, olio, sale

Focaccia gusto

mozzarella di bufala, pomodoro fresco

Focaccia bufala

mozzarella di bufala, prosciutto crudo



DOLCI & DESSERT



Panna cotta

con frutti di bosco o caramello o nutella o cioccolato

Crema catalana

Pinguino

Crostata della casa con vernaccia

Tartufo bianco o nero

Torta della Nonna

Torta al limone

Torta al cioccolato

Zuppa Inglese

Tiramisù

Tozzetti fatti in casa con vernaccia

Sfogliatina con crema chantilly

con frutti di bosco o caramello o nutella o cioccolato

Torta al testo con nutella e scaglie di cioccolato



DOLCI SENZA GLUTINE SU PRENOTAZIONE



BEVANDE

LA SPINA

Coca Cola
piccola 30 cl.
grande 50 cl.

Prosecco IGT “Il Bardo”
calice
25 cl.
50 cl.
1 lt.

Bianco fermo “Diletto”
calice
25 cl.
50 cl.
1 lt.

Rosso fermo “Rubecchio”
calice
25 cl.
50 cl.
1 lt.

IL BAR

Coca Cola
bottiglia 1,5Lt.

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta
bottiglia vetro 33cl.

Birra Poretti 3 luppoli
bottiglia da 66cl.

Birra Touborg
bottiglia da 66 cl.

Birra Carlsberg
bottiglia da 66 cl.

Birra Heineken
bottiglia da 66 cl.

Acqua naturale o frizzante
bottiglia da 1 Lt.

Caffè

Caffè corretto

Amaro della casa o limoncello

Digestivo