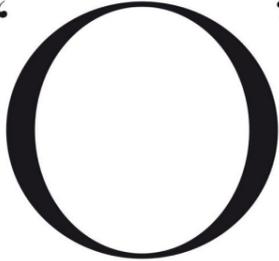


“ ”



**orto**  
osteria dalla terra

### Per iniziare

Hummus di ceci, verdure arrosto, chips di verdure, insalatina <i>(ceci Azienda Agricola Vispetto - Gubbio)</i> allergeni: semi di sesamo	€ 11,00
Ricotta al forno, bietoline, mandorle e pomodori secchi <i>(ricotta Caseificio Columbu – Gubbio)</i> allergeni: latte e derivati, frutta a guscio, anidride solforosa	€ 11,00
Tartelletta di farro con robiola e verdure di stagione allergeni: glutine, latte e derivati	€ 11,00
Insalata tiepida di fagiolini e zucchine con pesto di rucola, noci e anacardi allergeni: frutta a guscio, anidride solforosa	€ 11,00
Uovo al forno, fonduta al pecorino, tartufo nero fresco allergeni: uova, latte e derivati	€ 11,00

### I nostri primi

Passatelli “quasi” alla Norma: melanzane, pomodori, basilico e ricotta salata allergeni: glutine, uova, latte e derivati, semi di sesamo	€ 14,00
Trofie con crema di pomodorini gialli, acqua di pomodoro e foglie di limone allergeni: glutine, sedano	€ 14,00
Crespelle al ripieno di pecorino e zucchine, crema di piselli e primizie dell'orto <i>(farina tipo 1 Azienda Agricola Patrizia Lanari – Gubbio; pecorino Caseificio Columbu – Gubbio)</i> allergeni: glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio	€ 14,00
Strangozzi cacio, pepe e mentuccia allergeni: glutine, latte e derivati	€ 13,00
Riso integrale al salto, salsa di bieta, fagiolina del Trasimeno e friggitello <i>(riso integrale biologico Azienda Agricola Una Garlanda - Rovasenda, Vercelli; fagiolina del Trasimeno biologica Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)</i> allergeni: latte e derivati, sedano	€ 14,00
Zuppa di legumi, paté di fagioli e sfoglia croccante di patate <i>(ceci Azienda Agricola Vispetto – Gubbio; lenticchia, cicerchia e fagiolo borlotto biologici Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)</i> allergeni: glutine	€ 14,00

Questo menu è realizzato in collaborazione con Alessio Pierini, chef di Tenuta Borgo Santa Cecilia, Gubbio.

### Per continuare

Medaglione di fagioli cannellini con cuore filante, maionese al lime e salsa al prezzemolo <i>(fagiolo cannellino biologico Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago; pecorino Caseificio Columbu – Gubbio)</i> allergeni: glutine, uova, latte e derivati, sedano, soia, anidride solforosa	€ 14,00
Falafel di ceci, salsa ai peperoni dolci, uvetta, noci e pinoli <i>(ceci Azienda Agricola Vispetto – Gubbio)</i> allergeni: glutine, frutta a guscio, sedano (si segnala la presenza di funghi porcini essiccati)	€ 14,00
Zucchina ripiena di cicerchia a beccafico <i>(cicerchia biologica Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)</i> allergeni: glutine, frutta a guscio	€ 14,00
Degustazione di formaggi (pecorini e caprini) <i>(pecorini Caseificio Columbu – Gubbio; caprini Fattoria Calcabrina - Montefalco)</i> allergeni: latte e derivati	€ 14,00

### Le nostre insalate e i contorni di stagione

Insalata dell'Orto: insalata verde, carote, olive essiccate e semi allergeni: assenti	€ 7,00
Verdura di stagione ripassata allergeni: assenti	€ 5,00
Patate al forno allergeni: assenti	€ 6,00

### Nel cestino del pane

Pane ai cereali  
*(farina di grano tenero integrale, farina di segale tipo 1, farina di soia, farina di mais, semi di girasole, semi di lino, lievito di birra, sale)*  
allergeni: glutine, soia

### Bevande e caffetteria

Acqua minerale Fonte Tullia (naturale, frizzante) 75 cl	€ 2,50
Vini al calice:	
<i>Veneto – Valdobbiadene</i> Rosé Brut Malibràn (Raboso e Incrocio Manzoni; metodo Martinotti/Charmat; bollicina profumata e bevanda, semplicemente deliziosa!)	€ 5,00
<i>Umbria</i> Grechetto “Casale dei Ceci” Lumiluna (100% Grechetto; fermentazioni spontanee; bianco di corpo e carattere, anche a tutto pasto!)	€ 5,00
<i>Trentino Alto Adige</i> Chardonnay Arcangelo Sandri (100% Chardonnay; vigneti di montagna; elegante e versatile)	€ 5,00
<i>Umbria</i> Sangiovese “Rio dello Spineto” Lumiluna (100% Sangiovese; fermentazione da lieviti indigeni; rosso di grande materia e struttura: l'Umbria nel calice!)	€ 6,00
<i>Toscana – Montalcino</i> Rosso di Montalcino Caprili (100% Sangiovese; classicità ed eleganza, qualità assoluta!)	€ 5,00
Galvanina Bio 355 ml (Cola, Cola Zero, Aranciata, Cedrata, Gassosa, Chinotto)	€ 3,50
Amari e distillati	€ 3,00
Grappe	€ 5,00
Caffè, decaffeinato, orzo	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino con latte vegetale	€ 3,00
Coperto	€ 2,00