

“ ”

Orto

osteria dalla terra

Per iniziare

Panissa al pomodoro € 11,00
con olive e capperi

(farina di ceci biologica Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago;
passata di pomodoro biologica Coop. Gino Girolomoni - Isola del Piano)
allergeni: frutta a guscio, anidride solforosa

Cheesecake con salsa di cime di rapa € 11,00
e polvere di taralli

allergeni: glutine, uova, latte e derivati

Tartelletta di farro € 11,00

con robiola e verdure di stagione
allergeni: glutine, latte e derivati

Lattuga alla griglia, € 11,00
imbrecciata liquida, croccante al pomodoro

(passata di pomodoro biologica Coop. Gino Girolomoni – Isola del Piano;
ceci, cicerchia, lenticchia, fagiolina del Trasimeno, fagiolo borlotto
biologici Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)
allergeni: glutine

Uovo al forno, € 11,00
fonduta al pecorino, tartufo nero fresco

(uovo biologico Burano Bio – Gubbio)
allergeni: uova, latte e derivati

I nostri primi

Lasagnetta di pane carasau € 14,00
con funghi, broccoli e fagiolina del Trasimeno

(fagiolina del Trasimeno biologica Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)
allergeni: glutine

Strangozzi al vinsanto, ricotta e zucca € 14,00

allergeni: glutine, latte e derivati, anidride solforosa

Bucatini cacio, pepe e mentuccia € 13,00

(bucatini biologici Cooperativa Gino Girolomoni – Isola del Piano)
allergeni: glutine, latte e derivati

Riso integrale al salto, salsa di bieta, € 14,00
crema di pomodorini arrosto e pomodorini confit

(riso integrale biologico Azienda Agricola Una Garlanda - Rovasenda,
Vercelli)
allergeni: latte e derivati, sedano

Vellutata di porri e patate € 13,00

con salsa al cavolo nero e noci
allergeni: frutta a guscio

Zuppa di legumi, € 14,00
paté di fagioli e sfoglia croccante di patate

(ceci, lenticchia, cicerchia, fagiolo borlotto, fagiolina del Trasimeno
biologici Azienda Agricola Bittarelli – Castiglione del Lago)
allergeni: glutine

Per continuare

Medaglione di fagioli cannellini con cuore filante, € 14,00
maionese al lime e salsa al prezzemolo

(fagiolo cannellino biologico Azienda Agricola Bittarelli)
allergeni: glutine, uova, latte e derivati, sedano, soia, anidride solforosa

Quiche di fontina valdostana ed emmentaler € 14,00
con maionese di cavolfiore e senape

(farina tipo 1 Azienda Agraria Patrizia Lanari – Gubbio)
allergeni: glutine, uova, latte e derivati, anidride solforosa

Polpette di verdure, € 14,00

scamorza affumicata e giardiniera

allergeni: glutine, uova, latte e derivati, sedano, anidride solforosa

Degustazione di formaggi € 14,00
(pecorini e caprini)

(pecorini Caseificio Columbu – Gubbio;
caprini Fattoria Calcabrina - Montefalco)
allergeni: latte e derivati

Le nostre insalate e i contorni di stagione

Insalata dell'Orto: € 7,00

insalata verde, carote, olive essiccate e semi
allergeni: assenti

Verdura di stagione ripassata € 5,00

allergeni: assenti

Patate al forno € 6,00

allergeni: assenti

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

Coperto € 2,00

Le nostre dolcezze

Tortino al pistacchio di Sicilia € 7,00

con gelato artigianale allo yogurt e granella di pistacchi

(farina tipo 1 Azienda Agricola Patrizia Lanari – Gubbio)
allergeni: glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio

Elogio al croccante: € 7,00

spuma al cioccolato bianco, amarene di Cantiano,

gelato artigianale alla nocciola e nocciole tostate

(amarene Corte Luceoli – Cantiano)
allergeni: latte e derivati, frutta a guscio

Crème brûlée agli agrumi € 7,00

allergeni: uova, latte e derivati

Strudel di mele € 7,00

(farina tipo 1 Azienda Agricola Patrizia Lanari – Gubbio)
allergeni: glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio