



ANTIPASTI :

Tagliere di salumi da Norcia con fregnacce alla borraggine 15,-€

een proeverij van wat betekend de unieke rijping van vleeswaren uit Norcia.... Deze begeleiden wij met " fregnacce" brood, een soort pannenkoek met borage en pecorino.... Proef de Norcineria traditie in de Osteria

Tagliere di bruschette di pane di Altamura al pate' di fegatelli, alla Collescipolana con insalatina di misticanza e spinaci di Campo 15,-€

en voor diegene die op zoek zijn naar een simpel maar uniek en smaakvol voorgerecht hebben wij voor het eerste op onze kaart deze gerecht geïntroduceerd... een proeverij van bruschette zoals het hoort....

een van de favouirite gerechten van de osteria!

Degustazione di scafi e pecorini alla maniera della Taverna di San Niccolo' e frittata al Tartufo scorzone 16,- €

een must in dit periode van het jaar ... geïnspireerd op zijn herinnering in de Taverna in Collescipoli.. een plankje met een proeverij van pecorino en tuinbonen in een salade met rauwe wilde spinazie een geserveerd met een begeleidende omelet met zwarte zomer truffel... genieten is een kunst.. wij helpen graag hiermee.

Carpaccio di Lonzino di grotta da Norcia con porcini marinati , scrocchiarella al timo e pecorino di Norcia a scaglie 18,-€

een carpaccio van in grotten gerijpt varkensfilet geserveerd met geschaafde pecorino kaas, gemarineerde porcini paddenstoelen en een krokante brood met tijm, rozemarijn en zeezout.

PASTA / SECONDI

Gnocchetti alla Collescipolana con sugo di fagioli e salsiccia 16,-€

een gerecht uit het dorp van de Oste "collescipoli". Deze gnocchi pasta wordt gemaakt van paneermeel en wordt geserveerd met een smaakvolle ragout saus van biologische San Marzano tomaten met verse worstjes uit Umbrie en borlotti bonen.

pasta Cavalieri alla contadina con ragout di fave, guanciale 16,- €

De beste pasta van de wereld van Benedetto Cavalieri serveren wij met een ragout van gebakken tuinbonen, wangspek, doperwtten en concasse van San Marzano tomaten

Costata di maiale profumato alle erbetto di Stronccone e miele di campagna Collescipolana 22,-€

een varkens carbonade gemarineerd in honing en bergkruiden geserveerd met de bijpassende garnituur van groenten bereid op de manier van de Taverna in Collescipoli.

Porchetta, alla maniera di ciliani 22,- €

Plakjes gekruid ontbeend varkensvlees, geroosterd in de houtoven. Een klassieker uit de Umbrische keuken

Trota salmonata tartufata con contorno di bieta e patate lesse 24,-€

een typische gerecht uit Scheggino, in Valnerina...zalmforel met zwarte truffel en gekookte aardappelen met truffel.. dit gerecht is een woord een truffelervaring!

DESSERT

Zuppa inglese dell' Osteria con ciliege sciroppate 8,-€

Canolo siciliano 8,-€

Een klassieker! een krokant gefrituurd buisje gevuld met ricotta, geconfijt fruit en chocolade

Tiramisu classico con crema al caffè e contorno di Caldarroste sciroppate € 8,-

een ware traktatie deze tiramisu' gemaakt met een espresso creme en geroosterde en ingelegde tamme kastanje

Crostata con confettura di pesche di Leonforte e albicocche ripieni al gelso e amaretti 10,-€

traditioneel nagerecht uit de huiselijke keuken. Kruimeldeegtaart met een confituur van perziken uit Leonforte geserveerd met gevulde abrikozen

Degustazione dolci 12,-€

Degustazione di formaggi 12,-€

Wijnen rood

Doc Rosso di Montefalco Casale Rialto 5,-€
Docg Chianti Classico Castello di Querceto 6,50 €
Doc Rosso di Montalcino La Mannella 8,-€
Igt Rosso di Toscana " Le Cupole " di Trinoro Andrea Franchetti 10,- €
Docg Brunello di Montalcino La Mannella 13,- €

Wijnen wit

Doc Monferrato Bianco Divino € 6,-
Docg offida pecorino " Villa Angela" Velenosi € 4,50
Doc Langhe Bianco " Settembrino" Fratelli Grasso € 6,-
Pietra Pomice 2016 Tenuta di Castellaro € 6,-
Bianco Porticello Tenuta di Castellaro € 5,50