



MENÙ

Aperitivo

Taglierino accompagnato da un calice di vino o una birra piccola o una bibita € 10,00
Taglierino accompagnato da spritz € 12,00

Torta al testo

Torta farcita [1] € 6,00

- crudo [1-7]
- erba campagnola* e salsiccia [1-7]
- crudo e formaggio [1-7]
- porchetta [1]
- stracchino e rucola [1-7]
- verdure grigliate

Extra di € 2,00 per ogni ingrediente aggiunto

Cestino vuoto [1] € 2,00

Torta Burger

180 GR. € 15,00

ASSISI [1-7]

(carne di manzo nostrana, lattuga, pomodoro, pancetta, caciotta)

PERUGIA [1-7-10-3]

(carne di manzo nostrana, uovo all'occhio, senape in grani, pancetta)

CANNARA [1-7]

(carne di manzo nostrana, pecorino semi stagionato, cipolla rossa caramellata)

NORCIA [1]

(carne di manzo nostrana, salsa al tartufo nero, funghi porcini*)

Extra di € 2,00 per ogni ingrediente aggiunto

Tutti i burger vengono serviti con patatine fritte*



Contorni

Verdure grigliate	€ 5,00
Patate arrosto	€ 5,00
Erba campagnola*	€ 5,00
Patatine fritte*	€ 5,00

Insalate

Caesar [1-3-4-7-10] (salsa caesar, pollo grigliato, crostini di pane, grana a scaglie, pancetta arrostita)	€ 12,00
Subasio [3-4-10] (lattuga, pomodoro, mais, uovo sodo)	€ 10,00
Trasimeno [7-12] (rucola, grana, balsamico, pomodorini)	€ 10,00
Monte Tezio [7-8] (pecorino, pere, noci, misticanza)	€ 10,00

Dolci

Torta al testo alla nutella [1-8]	€ 5,00
Tozzetti e vino dolce [1-3-7-8-12]	€ 5,00
Tiramisù [1-3-7]	€ 7,00

Bevande

Acqua	€ 1,50/€ 2,50
Coca Cola/Coca Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00



Birre alla spina

Golden Ale cl. 0,30	€ 6,00
Cosmo rosso cl. 0,30	€ 6,00

	Piccola	Media
Poretti 4 luppoli blonde	€ 3,00	€ 4,50
Poretti 6 luppoli red	€ 3,00	€ 4,50
Grimbergen blanche	€ 4,00	€ 6,50

Birre in bottiglia cl. 0,33

Golden Ale	€ 5,50
American Red Ale	€ 6,50
Calibro 7	€ 7,00
Menabrea	€ 4,50

Le Cantine Umbre

I ROSSI	Calice	Bottiglia	Bottega
Cantina PreTesto			
Col donca (Sangiovese)	€ 3,50	€ 15,00	€ 13,00
Cenci – San Biagio della Valle			
San Biagio (Merlot, Sangiovese, Petit Verdot)	€ 5,50	€ 24,00	€ 22,00
Monte Vibiano – Colli Perugini			
Villa Rosso (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	€ 4,50	€ 20,00	€ 18,00
Monvi (Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc)	€ 5,50	€ 24,00	€ 22,00



Scacciavioli – Montefalco

Rosso Montefalco - € 24,00 € 22,00

Rosso Montefalco (ml 375) - € 13,00 € 11,00
(Sangiovese, Merlot e Sagrantino)

Sagrantino Montefalco - € 35,00 € 33,00
Sagrantino Montefalco (ml 375) - € 22,00 € 16,00
(Sagrantino)

Lungarotti

L'U Rosso € 4,50 € 22,00 € 20,00
(Sangiovese, Merlot e altre varietà locali a bacca rossa)

I BIANCHI

Calice Bottiglia Bottega

Cantina PreTesto

Gingillo € 3,50 € 15,00 € 13,00
(Chardonnay)

Cenci – San Biagio della Valle

Anticello € 5,50 € 24,00 € 22,00
(Grechetto)

Àlago € 5,50 € 25,00 € 23,00
(Pinot Grigio)

Monte Vibiano – Colli Perugini

Villa Bianco € 4,50 € 20,00 € 18,00
(Trebiano, Grechetto, Sauvignon Blanc)

Lungarotti

L'U Bianco € 4,50 € 22,00 € 20,00
(Vermentino, Chardonnay)

LE BOLLICINE

Calice Bottiglia Bottega

Spumante Brut Scacciavioli € 8,50 € 40,00 € 38,00
(Sagrantino e Chardonnay)



Per finire	Bicchierino	Bottiglia	Bottega
Dulcis (Trebbiano e altre varietà tradizionali)	€ 4,00	€ 30,00	€ 28,00
Grappa di Sagrantino (Vinacce fermentate di uva di Sagrantino)	€ 5,00	€ 42,00	€ 40,00
AMARI			€ 4,00
Servizio al tavolo			€ 1,50

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

- 1 - Glutine o prodotti a base di esso
- 2 - Crostacei o prodotti a base di essi
- 3 - Uova o prodotti a base di esse
- 4 - Pesce o prodotti a base di esso
- 5 - Arachidi o prodotti a base di esse
- 6 - Soia o prodotti a base di essa
- 7 - Lattosio o prodotti a base di esso
- 8 - Frutta a guscio o prodotti a base di essa
- 9 - Sedano o prodotti a base di esso
- 10 - Senape o prodotti a base di essa
- 11 - Semi di sesamo o prodotti a base di essi
- 12 - Anidride solforosa o solfiti
- 13 - Lupini o prodotti a base di essi
- 14 - Molluschi o prodotti a base di essi



MENÙ

Happy hour

Selection of cold cuts served with a glass of wine or small beer or soft drink € 10,00
Selection of cold cuts served with Spritz € 12,00

Torta al Testo

(typical baked bread)

Stuffed € 6,00

- ham [1-7]
- sausages and vegetables (spinach, chicory, broccoli rabe) [1-7]
- ham and cheese [1-7]
- porchetta [1-7]
- stracchino (creamy white cheese) and arugula [1-7]
- grilled vegetables

€ 2,00 extra for each added ingredient

Plain € 2,00

Torta Burger

180 GR. € 15,00

ASSISI [1-7]

(beef, cheese, bacon, lettuce, tomato)

PERUGIA [1-7-10-3]

(beef, egg, bacon, mustard)

CANNARA [1-7]

(beef, caramelised onion, pecorino cheese)

NORCIA [1]

(beef, mushrooms*, black truffle)

€ 2,00 extra for each added ingredient

All burgers are served with french fries*



Side dishes

Grilled vegetables	€ 5,00
Baked potatoes	€ 5,00
Vegetables (spinach, chicory, broccoli rabe)*	€ 5,00
Fried potatoes*	€ 5,00

Salads

Caesar [1-3-4-7-10] (caesar souce, grilled chicken, crunchy croutons, parmesan, crispy bacon)	€ 12,00
Subasio [3-4-10] (lettuce, tomato, corn, hardboiled egg)	€ 10,00
Trasimeno [7-12] (arugula, tomato, grana cheese, balsamic vinegar)	€ 10,00
Monte Tezio [7-8] (mixed salad, cheese, walnuts, pear)	€ 10,00

Desserts

Torta al Testò alla nutella [1-8] (typical baked bread with nutella)	€ 5,00
Tozzetti e vino dolce [1-3-7-8-12] (biscuits with sweet wine on the side)	€ 5,00
Tiramisù [1-3-7]	€ 7,00

Drinks

Water	€ 1,50/€ 2,50
Coca Cola/Coca Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00



Draft beers

Golden Ale cl. 0,30	€ 6,00
Cosmo rosso cl. 0,30	€ 6,00

	Small	Medium
Poretti 4 luppoli blonde	€ 3,00	€ 4,50
Poretti 6 luppoli red	€ 3,00	€ 4,50
Grimbergen blanche	€ 4,00	€ 6,50

Bottled beers cl. 0,33

Golden Ale	€ 5,50
American Red Ale	€ 6,50
Calibro 7	€ 7,00
Menabrea	€ 4,50

RED WINES

	Glass	Bottle	Take away
Cantina PreTesto			
Col donca (Sangiovese)	€ 3,50	€ 15,00	€ 13,00
Cenci – San Biagio della Valle			
San Biagio (Merlot, Sangiovese, Petit Verdot)	€ 4,50	€ 24,00	€ 22,00
Monte Vibiano – Colli Perugini			
Villa Rosso (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	€ 4,50	€ 20,00	€ 18,00
Monvi (Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc)	€ 5,50	€ 24,00	€ 22,00
Scacciadiavoli – Montefalco			
Rosso Montefalco	-	€ 24,00	€ 22,00
Rosso Montefalco (ml 375) (Sangiovese, Merlot, Sagrantino)	-	€ 13,00	€ 11,00



	Glass	Bottle	Take away
Sagrantino Montefalco	-	€ 35,00	€ 33,00
Sagrantino Montefalco (ml 375) (Sagrantino)	-	€ 18,00	€ 16,00
Lungarotti L'U Rosso (Sangiovese, Merlot and other varieties)	€ 5,00	€ 22,00	€ 20,00
WHITE WINES	Glass	Bottle	Take away
Cantina PreTesto Gingillo (Chardonnay)	€ 3,50	€ 15,00	€ 13,00
Cenci – San Biagio della Valle Anticello (Grechetto)	€ 4,50	€ 24,00	€ 22,00
Àlago (Pinot Grigio)	€ 4,50	€ 25,00	€ 23,00
Monte Vibiano – Colli Perugini Villa Bianco (Trebiano, Grechetto, Sauvignon Blanc)	€ 4,50	€ 20,00	€ 18,00
Lungarotti L'U Bianco (Vermentino, Chardonnay)	€ 4,50	€ 22,00	€ 20,00
SPARKLING WINES	Glass	Bottle	Take away
Spumante Brut Scacciadiavoli (Sagrantino and Chardonnay)	€ 8,50	€ 40,00	€ 38,00



REGIONAL LIQUORS	Glass	Bottle	Take away
Dulcis (Sweet wine made of Trebbiano and other varieties)	€ 4,00	€ 30,00	€ 28,00
Grappa di Sagrantino (Sagrantino)	€ 5,00	€ 42,00	€ 40,00
ITALIAN LIQUORS			€ 4,00
Service charge			€ 1,50

Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

Allergens - We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- 1- Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2- Crustaceans and products based on shellfish
- 3- Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5- Peanuts and peanut-based products
- 6- Soy and soy-based products
- 7- Milk and dairy products (lactose included)
- 8- Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9- Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11- Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13- Lupine and lupine-based products
- 14- Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.