

MENÙ TRADIZIONALE

MENÙ DEL GIORNO

VEN 02 GIUGNO

Umbricelli al sugo di piccione
Penne alla norcina

SAB 03 GIUGNO

Gnocchi al sugo di piccione
Penne al radicchio e gorgonzola

DOM 04 GIUGNO

Tagliatelle al sugo di piccione
Strozzapreti all'arrabbiata

LUN 05 GIUGNO

Umbricelli al sugo di piccione
Spaghetti all'amatriciana

MAR 06 GIUGNO

Gnocchi al sugo di piccione
Spaghetti all'amatriciana

MER 07 GIUGNO

Tagliatelle al sugo di piccione
Penne al radicchio e gorgonzola

GIO 08 GIUGNO

Umbricelli al sugo di piccione
Penne alla norcina

VEN 09 GIUGNO

Gnocchi al sugo di piccione
Spaghetti all'amatriciana

SAB 10 GIUGNO

Tagliatelle al sugo di piccione
Strozzapreti all'arrabbiata

DOM 11 GIUGNO

Umbricelli al sugo di piccione
Penne alla norcina

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI
Torte al testo farcite - Panini farciti
Pizza - Crostatine - Birra

TUTTE LE SERE

ANTIPASTI

Antipasto Perugino

Antipasto "Sapori di una volta"
(coratina d'agnello o fagioli con
cotiche o trippa di suino)

SECONDI SPECIALI

Piccione in carrozza
Piccione ripieno con patate
arrosti
Stinco di maiale con
patate arrosto
Maiale alla brace

TORTE AL TESTO

Torta con guanciale
Torta con salsiccia ed erba
Torta con salsiccia
Torta con prosciutto
Torta con rucola e pecorino
Torta non farcita (1 pezzo)

CONTORNI

Insalata mista
Patatine fritte*
Verdura cotta*

ARVOLTOLI

Dolci o salati

DOLCI

Zuppa inglese della nonna
Tozzetti con vino passito

* Prodotto surgelato

L'ANGOLO DELLE SPECIALITÀ



**MENÙ DEGUSTAZIONE
A BASE DI CHIANINA DA
ALLEVAMENTI LOCALI**

- Taglieri misti, salumi e formaggi
- Menù degustazione a base di chianina
- Tagliata di chianina con funghi porcini
- Tagliata di chianina, rucola e grana
- Bistecca alla brace
- Fritti misti

**IN CASO DI MALTEMPO
DISPONIBILI POSTI
AL COPERTO**

