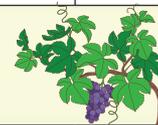


	PORTATA	PREZZO	NUMERO PORTATA	QUANTITÀ
BEVANDE	Acqua Lt. 1 Naturale - Water Lt.1 Natural	€ 2,00	54	
	Acqua Lt. 1 Frizzante - Water Lt.1 Sparkling	€ 2,00	55	
	Bibite in lattina (Coca cola, Coca cola "0", Fanta) - Canned drink	€ 2,50	56	
	Birra chiara media (1 € cauzione AmicoBicchiere) - Lager medium beer	€ 5,00	57	
	Birra rossa media (1 € cauzione AmicoBicchiere) - Red beer (Reusable glass)	€ 5,50	58	
	Vino Bianco in brocca (Umbria IGT 2021 - Cantina Custodi) - White wine	€ 4,00	59	
	Vino Rosso in brocca (Umbria IGT 2021 - Cantina Custodi) - Red wine	€ 4,00	60	
	Bicchiere vino bianco - Glass of white wine	€ 2,00	61	
	Bicchiere vino rosso - Glass of red wine	€ 2,00	62	



## la carta dei vini



ROSSI

	<p><b>CILIEGIOLO - FONTESECCA</b> Umbria IGT - Ciliegiole in purezza - BIO</p> <p>Colore Rosso rubino intenso, con l'invecchiamento tendenze granate. All'aroma sentori di ciliegia, amarena sotto spirito, lampone e viola. Ingresso elegante in bocca, buona struttura complessa, finale di buona persistenza.</p>	€ 14,00	63	
	<p><b>ELCIONE - VITALONGA</b> Umbria IGT - Merlot, Cabernet, Sangiovese</p> <p>Presenta un colore rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee. Al naso è complesso, con note di ciliegia in confettura, piccoli frutti di bosco, noce moscata e cannella. In bocca è ricco, persistente, carezzevole, con tannini fitti e piacevolmente morbidi. Vino di grande spessore, destinato a durare negli anni.</p>	€ 11,00	64	
	<p><b>CINABRINO - MUROGROSSO</b> 100% Sangiovese Grosso (Prugnolo Gentile)</p> <p>Colore rosso rubino con riflessi violacei, mantiene al naso i profumi fermentativi del vitigno sprigionando sentori di violetta, rosa, amarena e ciliegia. Gusto avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.</p>	€ 10,00	65	
	<p><b>LORENZO 1° CABERNET - CECCHETELLI</b> 50% di uve Cabernet Franc, 50% Cabernet-Sauvignon</p> <p>Questo vino dal color rosso porpora e dai sentori speziati di frutti di bosco, liquirizia e dal gusto asciutto morbido ed austero, si accompagna magnificamente ad arrostiti, carni grigliate, selvaggina e formaggi stagionati</p>	€ 14,00	66	
	<p><b>CHIANTI CLASSICO - RAUAZZI</b> Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole</p> <p>Colore rosso rubino intenso, dall'aroma intenso di prugna e vila con sfumature di piccoli frutti rossi come il ribes selvatico, la ciliegia e il lampone. Il gusto al palato è morbido, con tannino forte ma ben amalgamato.</p>	€ 10,00	67	
	<p><b>PORPORIA - AZ. AGRICOLA FRATONI LIVIA</b> 90% Sangiovese, 10% Canaiolo - Umbria IGT</p> <p>Questo vino nasce da uve rosse autoctone delle colline umbre nel cuore d'Italia, di colore rosso intenso con riflessi granata. Offre sentori di viola e mora, con intense sfumature di spezie dolci. Al palato risulta morbido e corposo, con finale sapido e minerale.</p>	€ 8,00	68	



BIANCHI

	<p><b>TIBERIA - AZ. AGRICOLA FRATONI LIVIA</b> 70% Procanico, 20% Grechetto, Malvasia - Umbria IGT</p> <p>Ottenuto da uve bianche autoctone delle colline Umbre, di colore giallo paglierino con riflessi Dorati. Regala sentori di erbe aromatiche con Note agrumate, al palato sapido e secco con finale leggermente amarognolo, tipico delle varietà che ompongono l'uvaggio.</p>	€ 8,00	69	
	<p><b>CHARDONNAY VITALONGA - VITALONGA</b> Chardonnay</p> <p>Dal colore giallo paglierino intenso presenta un profilo olfattivo di grande fascino, con un profumo delicato di agrumi e fiori d'acacia, che si fondono insieme ai sentori di vaniglia e alle note tostate, esaltate dalla breve permanenza in barrique di rovere francese di secondo passaggio. Al palato è vibrante e raffinato, caratterizzato da una buona acidità ed un finale piacevolmente sapido. Vino elegante e strutturato, con un grande potenziale d'invecchiamento.</p>	€ 19,00	70	
	<p><b>SMORFIOSA - RAUAZZI</b> Blend di uve toscane</p> <p>Un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dall'aroma delicato che esprime grande freschezza con sentori di albicocca e pesca impreziositi da richiami floreali. Gusto: al palato è fresco e sapido, mediamente corposo, equilibrato e armonico in persistenza.</p>	€ 12,00	71	
	<p><b>VINO DEL PRETE - CUSTODI</b> Grechetto, Procanico, Viognier</p> <p>Un vino secco dal colore giallo paglierino brillante, dai sentori di legno, fiori di acacia, miele. Gusto minerale e sapido.</p>	€ 13,00	72	
	<p><b>ELSO - FONTESECCA</b> Trebiano toscano 70%, Grechetto 20%, Malvasia 10%</p> <p>Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso dominano sentori floreali e minerali, chiude con un finale fruttato. Al palato è elegante, con un'ottima struttura acida e una elevata sapidità. Consistente.</p>	€ 14,00	73	
	<p><b>GRECHETTO - MUROGROSSO</b> Grechetto in purezza - Umbria igt</p> <p>Colore giallo paglierino. Aroma proprio del vitigno, intenso e complesso. Gusto sapido, persistente, strutturato intenso e fresco.</p>	€ 10,00	74	





# Menu Ristorante

NOMINATIVO

GIRA PER LE BEVANDE E I VINI!

NR. COPERTI  
(1,5 € a coperto)

	PORTATA	PREZZO	NUMERO PORTATA	QUANTITÀ
ANTIPASTI	Antipasto del Contadino - The Farmer's appetizer	€ 6,00	20	
	Bruschette miste (4 pz) - With oil, tomato, beans, cheese and pepper	€ 5,00	21	
PRIMI PIATTI	Tagliatelle al ragù (con formaggio) - Noodles with meat sauce (with cheese)	€ 6,50	22	
	Umbrichelli all'aglione - Pasta in ribbon form with garlic sauce	€ 6,00	23	
	Tagliatelle al sugo d'oca* (con formaggio) - Noodles with goose sauce (whit cheese)	€ 7,50	24	
	<b>(Solo giovedì 18) Strozzapreti al tartufo nero di Fabro</b> - Pasta with truffles of Fabro	€ 8,50	25	
	Pasta e Ceci (con formaggio) - Small pasta with chick peas	€ 5,00	26	
SECONDI PIATTI	Grigliata Mista (salsiccia, fegatello, rostella, pancetta) - Mix of grilled pork's meat	€ 7,50	27	
	Salsicce - Sausage (2 pz)	€ 4,00	28	
	Fegatelli - Liver meat (2 pz)	€ 4,00	29	
	Rostelle - Pork's cutlet (2 pz)	€ 4,00	30	
	Pancetta - Grilled bacon (2 pz)	€ 3,50	31	
	Pollo alla rabbiona con tortino e verdura* - Chicken with tomato	€ 7,50	32	
	Fagioli con le cotiche - Beans with pigskin	€ 5,00	33	
	Spezzatino di maiale con tortino e verdura* - Small pieces of pork with tortino	€ 7,50	34	
CONTORNI	Patatine fritte* - French fries	€ 3,50	35	
	Insalata - Salad	€ 2,50	36	
	Patate sotto la brace - Potatoes in embers	€ 3,00	37	
TORTINI	Tortino vuoto	€ 1,50	38	
	Tortino con prosciutto - Tortino with ham	€ 5,00	39	
	Tortino salsiccia e verdura - Tortino with sausage and vegetabes	€ 6,50	40	
PIZZE	Pizza Porchettona [Salsiccia, patate, rosmarino, mozzarella] - Pizza with sausage, potatoes, rosemary and mozzarella	€ 5,50	41	
	Pizza del Fattore [Pomodoro, funghi, salsiccia, mozzarella] - Pizza with tomato, mushrooms, sausage, mozzarella	€ 5,50	42	
	Pizza Contadina [Prosciutto, pomodoro e rucola] - Pizza with tomato, ham and rocket	€ 5,50	43	
	Pizza del Signorotto [Prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, pomodoro, mozzarella] - Pizza with ham, olive, artichoke, mushrooms	€ 6,00	44	
	Pizza Margherita [Pomodoro e mozzarella] - Pizza with tomato and mozzarella	€ 4,50	45	
	Pizza Biancaneve [Salsiccia, prosciutto cotto, mozzarella] - Pizza with sausage, cooked ham and mozzarella	€ 5,50	46	
	Pizza Golosa [Gorgonzola, prosciutto cotto, mozzarella] - Pizza with Gorgonzola, cooked ham and mozzarella	€ 5,50	47	
	Pizza Fiordalice [Mozzarella, fiori di zucca, alici] - Pizza with mozzarella, courgette flowers and anchovies	€ 5,50	48	
	<b>(Solo giovedì 18) Pizza de la Marcella</b> [Formaggi vari e tartufo] - Pizza with various cheese and truffle	€ 6,50	49	
DOLCI DEI NOSTRI FORNI	Torta crema e frutti di bosco "Vapoforno Mechelli" - Cake with custard and berries	€ 4,00	50	
	Torta ricotta e cioccolato "Pasticceria il Ventaglio" - Cake with ricotta cheese and chocolate	€ 4,00	51	
	Crostata alla marmellata di fichi con noci "Forno la Delizia" - Figs' jam tart with walnuts	€ 4,00	52	
	Tozzetti "Pasticceria Millevoglie" con Vin Santo (vino liquoroso) - Almonds cookies with sweet wine	€ 4,00	53	

\*prodotto surgelato

## FESTA CONTADINA XIII