

Menu Ristorante

Nome

Quanti siete?

Coperto (€ 1,5)

XV FESTA
CONTADINA

	PORTATA	PREZZO	N° PORT.	QUANTITA'
ANTIPASTI	Antipasto del Contadino - The Farmer's appetizer	€ 6,50	20	
	Bruschette miste - With oil, tomato, beans, cheese and pepper	€ 5,50	21	
PRIMI PIATTI	Tagliatelle al ragù - Noodles with meat sauce	€ 7,00	22	
	Umbrichelli all'aglione - Pasta in ribbon form with garlic sauce	€ 6,50	23	
	Tagliatelle al sugo d'oca* - Noodles with goose sauce	€ 8,00	24	
	Pasta e Ceci - Small pasta with chick peas	€ 5,50	25	
	(Solo Giovedì 22) Papparelle al cinghiale* - (Only Thursday 22nd) Pasta with wild boar	€ 8,00	26	
	(Solo Sabato 24) Strozzapreti al tartufo nero di Fabro (Only Saturday 24th) Pasta with truffles of Fabro	€ 9,00	27	
SECONDI PIATTI	Grigliata Mista (salsiccia, fegatello, rostella, pancetta) - Mix of grilled pork's meat	€ 8,50	28	
	Salsicce - Sausage (2 pz)	€ 4,50	29	
	Fegatelli - Liver meat (2 pz)	€ 4,50	30	
	Rostelle - Pork's cutlet (2 pz)	€ 4,50	31	
	Pancetta - Grilled bacon (2 pz)	€ 4,00	32	
	Pollo alla rabbiona con tortino e verdura* - Chicken with tomato with tortino and vegetabes	€ 8,50	33	
	Fagioli con le cotiche - Beans with pigskin	€ 5,50	34	
	Spezzatino di maiale con tortino e verdura* - Small pieces of pork with tortino and vegetabes	€ 8,50	35	
	(Solo Mercoledì 23) Faraona in salmi* - (Only Wednesday 21st) Guinea fowl in salmi	€ 8,00	36	
CONTORNI	Patatine fritte* - French fries	€ 3,50	37	
	Insalata - Salad	€ 3,00	38	
	Patate sotto la brace - Potatoes in embers	€ 3,50	39	
TORTINI	Tortino salsiccia e verdura* - Tortino with sausage and vegetabes	€ 7,00	40	
	Tortino con prosciutto - Tortino with ham	€ 5,50	41	
	Tortino Vuoto - Only Tortino	€ 2,00	42	
PIZZE	Pizza Porchettona [Salsiccia, patate, rosmarino, mozzarella] Pizza with sausage, potatoes, rosemary and mozzarella	€ 6,00	43	
	Pizza del Fattore [Pomodoro, funghi, salsiccia, mozzarella] Pizza with tomato, mushrooms, sausage, mozzarella	€ 6,00	44	
	Pizza Contadina [Prosciutto, pomodoro e rucola] Pizza with tomato, ham and rocket	€ 6,00	45	
	Pizza del Signorotto [Prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, pomodoro, mozzarella] Pizza with ham, olive, artichoke, mushrooms	€ 7,00	46	
	Pizza Margherita [Pomodoro e mozzarella] Pizza with tomato and mozzarella	€ 5,00	47	
	Pizza Biancaneve [Salsiccia, prosciutto cotto, mozzarella] Pizza with sausage, cooked ham and mozzarella	€ 6,00	48	
	Pizza Golosa [Gorgonzola, prosciutto cotto, mozzarella] Pizza with Gorgonzola, cooked ham and mozzarella	€ 6,50	49	
	Pizza del Poggio [Radicchio, noci, gorgonzola, mozzarella] Pizza with Radicchio, walnuts, gorgonzola, mozzarella cheese	€ 6,50	50	
	Pizza Fiordalice [Mozzarella, fiori di zucca, alici] Pizza with mozzarella, courgette flowers and anchovies	€ 7,00	51	
	(Solo Sabato 24) Pizza de la Marcella [Formaggi vari e tartufo] (Only Saturday 24th) Pizza with various cheese and truffle	€ 7,50	52	
DOLCI DEI NOSTRI FORNI	Torta frutti di bosco "Vapoforno Mechelli" - Cake with berries	€ 4,00	53	
	Torta ricotta e cioccolato "Pasticceria il Ventaglio" - Cake with ricotta cheese and chocolate	€ 4,00	54	
	Crostata alla marmellata di fichi con noci "Forno la Delizia" - Figs' jam tart with walnuts	€ 4,00	55	
	Tozzetti "Pasticceria Millevoglie" con Vin Santo (vino liquoroso) - Almonds cookies with sweet wine	€ 4,00	56	

Gira per le bevande!

*prodotto surgelato

Avete sete?



	PORTATA	PREZZO	N° PORT.	QUANTITA'
	Acqua alla spina 1 Litro Naturale - Water Lt.1,0 Natural	€ 2,50	57	
	Acqua alla spina 1Litro Frizzante - Water Lt. 1,0 Sparkling	€ 2,50	58	
	Birra chiara Lt. 0,4 (1 € cauzione AmicoBicchiere) Lager medium beer	€ 5,00	59	
	Birra rossa Lt. 0,4 (1 € cauzione AmicoBicchiere) Red beer (Reusable glass)	€ 5,50	60	
	Coca Cola Lt. 0,4 (1 € cauzione AmicoBicchiere) Medium Coca Cola (Reusable glass)	€ 4,50	61	
	Vino Bianco della casa alla spina in brocca 1 Litro - Chardonnay I.G.P. White wine	€ 5,50	62	
	Vino Rosso della casa alla spina in brocca 1 Litro - Merlot I.G.P. Red wine	€ 5,50	63	
	Bicchiere vino bianco - Glass of white wine	€ 2,00	64	
	Bicchiere vino rosso - Glass of red wine	€ 2,00	65	

I NOSTRI VINI



	<p>PEPPONE – FEUDI SPADA <i>Umbria Rosso IPG - Granache 85% e Syrah 15%</i></p> <p>Colore rosso rubino intenso, fermentato ed affinato per 4 mesi in barriques di rovere americano. Un'esplosione di frutta fresca fusa con spezie dolci e pepe bianco.</p>	€ 13,00	65	
	<p>CILIEGIOLO - FONTESECCA <i>Umbria IGT - Ciliegiole in purezza - BIO</i></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	66	
	<p>ELCIONE - VITALONGA <i>Merlot Cabernet Sangiovese</i></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 durate negli anni.</p>	€ 15,00	67	
	<p>UMBRIA ROSSO MONTEFALCO IGT - VALDANGIUS <i>65% Sangiovese - 30% Sagrantino - 5% Merlot e Cabernet Sauvignon</i></p> <p>Colore rosso rubino acceso. Al naso sprigiona aromi di frutti rossi ciliegie e prugne. Al gusto rimane fresco, equilibrato e con un tannino delicato.</p>	€ 13,00	68	
	<p>IL PUGNALONE - TORRE BISENZIO <i>Sangiovese 70% / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 30%</i></p> <p>Colore rosso granato, al naso si presenta con profumi floreali di viola e frutta quali mora e amarena oltre che pepe bianco, vaniglia ed un finale di tabacco. In bocca ha un ingresso caldo con tannini morbidi e complessi. Il finale e' di buona persistenza.</p>	€ 14,00	69	
	<p>LA MARCHESA – FEUDI SPADA <i>Umbria Bianco IPG Grechetto 90% e Riesling Renano 10%</i></p> <p>Colore giallo dorato intenso, affinato in barriques. Profumo di fiori d'arancio e frutta tropicale che si elevano al bicchiere, unitamente ad una dorsale minerale classica dei terreni vulcanici del territorio.</p>	€ 15,00	70	
	<p>CHARDONNAY – VITALONGA <i>100% Chardonnay</i></p> <p>Questo vino complesso ha una profondità di sapore che spazia dal miele alla menta, dagli agrumi alla nocciola. L'invecchiamento in vasi diversi dona consistenza e concentrazione unite a freschezza ed eleganza..</p>	€ 16,00	71	
	<p>AMBRIS - TORRE BISENZIO <i>Sauvignon Blanc 100%</i></p> <p>Colore giallo paglierino. Affinamento in acciaio per 6 mesi con altri due mesi in bottiglia. Con buccia spessa, il Grechetto ha dei profumi agrumati, di pesca bianca, melone e completato da un tocco di Sauvignon.</p>	€ 25,00	72	
	<p>GRECHETTO - MUROGROSSO <i>Grechetto in purezza</i></p> <p>Colore giallo paglierino. Aroma proprio del vitigno, intenso e complesso. Gusto sapido, persistente, strutturato intenso e fresco.</p>	€ 10,00	73	
	<p>MEANA - BARCAVECCHIA <i>Grechetto Sauvignon</i></p> <p>Vino dalla spiccata acidità che lo rende vivace e che contemporaneamente presenta note profumate ed eleganti.</p>	€ 14,00	74	



La Contadina
è una Festa
**PLASTIC
FREE!**
(ZERO PLASTICA)