

LA PROPOSTA D' ESTATE

*Juana Monzi*



PARK HOTEL  
AI CAPPUCCINI

## LE PROPOSTE D' ESTATE

### GLI ANTIPASTI

L'INSALATINA DI GAMBERI CON PATATE E FAGIOLINI ALL'OLIO .....	€ 14,00
I FIORI DI ZUCCA FARCITI CON RICOTTA MANTECATA E CREMA GAZPACHO .....	€ 13,00
LA TARTARE DI MANZO CON RADICCHIO, SEDANO BIANCO E PARMIGIANO .....	€ 13,00
LE MELANZANE GRIGLIATE CON VELI DI VERDURE, CAPRINO E JULIENNE DI BRESAOLA .....	€ 12,00

### I PRIMI PIATTI

LA CREMA DI POMODORO CON FIOCCHI DI MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO .....	€ 10,00
I TAGLIERINI AL NERO DI SEPPIA CON CALAMARI E SCAMPI .....	€ 14,00
IL RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA E TARTUFO NERO DI GUBBIO .....	€ 14,00
I PACCHERI ALLE MELANZANE, RICOTTA SECCA E PROFUMO DI ACCIUGHE .....	€ 12,00

### I SECONDI PIATTI

LA SCALOPPA DI PESCE SPADA IN CROSTA DI PANE CON MISTICANZA .....	€ 19,00
IL FILETTO DI MANZO AGLI ASPARAGI E PATATE ROSSE DI COLFIORITO .....	€ 19,00
LA SUPREMA DI FARAONA RIPIENA AI FUNGHI PORCINI CON INSALATINA DI RUCOLA E PARMIGIANO .....	€ 16,00
LE ZUCCHINE RIPIENE CON RATATOUILLE DI VERDURE E PANE AL FORMAGGIO .....	€ 14,00

## I NOSTRI PIATTI IN LEGGEREZZA

### GLI ANTIPASTI

L'INSALATINA DI PERE, PECORINO FRESCO E RUCOLA ALL'OLIO E LIMONE .....	€ 12,00
IL CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON MISTICANZA ALL'ERBA CIPOLLINA .....	€ 13,00

### I PRIMI PIATTI

L'INSALATINA DI RISO CON CODE DI GAMBERI, MELONE ED ANANAS .....	€ 12,00
GLI SPAGHETTI SELEZIONE "MASCIARELLI" CON POMODORINI PACHINO AL BASILICO .....	€ 12,00

### I SECONDI PIATTI

LA SCALOPPA DI SPIGOLA CON OLIVE NERE ED ARANCE .....	€ 19,00
IL CONTROFILETTO DI VITELLO GRIGLIATO CON ZUCCHINE E MENTUCCIA .....	€ 19,00

## DALL' UMBRIA

### GLI ANTIPASTI

LA PARMIGIANA DI MELANZANE CON FONDUTA AL BASILICO .....	€ 13,00
LA STRACCIATA DI UOVA CON CACIOTTA DI SCHEGGIA E TARTUFO NERO DI GUBBIO .....	€ 14,00
LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON CRESCIA .....	€ 13,00
LA PANZANELLA CON PECORINO DI SCHEGGIA .....	€ 12,00

### I PRIMI PIATTI

A VOSTRA SCELTA PASSATELLI O CAPPELLETTI CHIUSI A MANO IN BRODO DI CAPPONE .....	€ 15,00
I RAVIOLI DI VERDURE CON TARTUFO NERO DI GUBBIO E CANESTRATO .....	€ 14,00
GLI STRANGOZZI DI PASTA FRESCA ALLA NORCINA .....	€ 13,00
I FRASCARELLI AL POMODORO FRESCO E BASILICO .....	€ 12,00

### I SECONDI PIATTI

IL POLLO NOSTRANO GRIGLIATO ALLA DIAVOLA .....	€ 14,00
IL BACCALÀ CON FAGIOLINA DEL LAGO .....	€ 16,00
LE COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLIATE AL GINEPRO .....	€ 18,00
LA TAGLIATA DI MANZO CHIANINO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E ROSMARINO .....	€ 19,00

## IL PIATTO UNICO

PERCORSO UMBRO... ASSAGGI DAL NOSTRO TERRITORIO .....	€ 28,00
---	---------

DAI PASCOLI DEL TERRITORIO LA NOSTRA SCELTA DI FORMAGGI MATURI .....	€ 12,00
--	---------

IL FUOCO IN CUCINA È SEMPRE ACCESO, NON ESITATE A CHIEDERE  
LE NOSTRE CARNI, PESCI O VERDURE ALLA BRACE!

CHIEDETE LA NOSTRA PROPOSTA DEL GIORNO!

ALCUNI PRODOTTI, PER TECNICHE DI LAVORAZIONE E REPERIBILITÀ SUL MERCATO, POSSONO ESSERE CONGELATI

TASSE E SERVIZIO COMPRESI

## UN BICCHIERE DI DOLCEZZA

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO VILLA PAMPINI 2001 - EMILIA ROMAGNA	€ 4,00
ASTI "MONDORO" SERAFINO D.O.C.G. - PIEMONTE	€ 3,50
BRACHETTO "ROSA REGALE" BANFI D.O.C.G. - PIEMONTE	€ 3,50
"CALCAIA" MUFFA NOBILE BARBERANI D.O.C. - UMBRIA	€ 3,50
CINQUETERRE SCIACCHETRÀ GIUMIN 1998 AZ. ARRIGONI - LIGURIA	€ 6,00
MARSALA SUPERIORE VECCHIO FLORIO 2000 - SICILIA	€ 3,50
MOSCADELLO DI MONTALCINO "FLORUS" BANFI D.O.C. - TOSCANA	€ 4,00
MOSCATO D'ASTI VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO D.O.C.G. - PIEMONTE	€ 4,00
MUFFATO DELLA SALA ANTINORI I.G.T. - UMBRIA	€ 5,00
POURRITURE NOBLE AZ. DECUGNANO DEI BARBI D.O.C. - UMBRIA	€ 4,50
SAGRANTINO PASSITO DI MONTEFALCO ROCCA DI FABBRI D.O.C.G. - UMBRIA	€ 5,00
SAGRANTINO PASSITO DI MONTEFALCO TERRE DE LA CUSTODIA D.O.C.G. - UMBRIA	€ 5,00
SAUTERNES CHATEAU SIMON A.O.C. BARSAC 2000 - FRANCIA	€ 6,00
VENDEMMIA TARDIVA "LA PALAZZOLA" GRILLI I.G.T. - UMBRIA	€ 3,50
VINO SANTO LIQUOROSO "DULCIS" CANTINE LUNGAROTTI I.G.T. - UMBRIA	€ 3,50
ZIBIBBO DUCA DI CASTELMONTE - SICILIA	€ 3,50
ZIBIBBO "MORSI DI LUCE" FLORIO - SICILIA	€ 4,50

## I NOSTRI DOLCI

LA MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO CON PERE AL RHUM	€ 10,00
LA TORTA AI MIRTILLI CON EMULSIONE DI YOGURT	€ 11,00
LA SINFONIA AL CIOCCOLATO	€ 12,00
LA CIALDA CON BANANA CAMELLATA AL CALVADOS	€ 10,00
IL SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE	€ 9,00
IL CRÈME CAMEL AL CAFFÈ CON GELATO ALLA CREMA E SBRICIOLONA	€ 9,00
IL TIRAMISÙ ALLA NOSTRA MANIERA	€ 9,00
LA TORTA DI PINOLI E NOCI AL LIMONE	€ 10,00
I BISCOTTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO SANTO LIQUOROSO	€ 9,00
LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€ 10,00