

LA PROPOSTA D' INVERNO

*Juana Monzi*



PARK HOTEL  
AI CAPPUCCINI

## DALL' UMBRIA

### GLI ANTIPASTI

IL CAVOLO VERZA CON PATATE E SALSICCIA ALL'EUGUBINA .....	€ 12,00
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
IL TORTINO DI POLENTA E RICOTTA CON FUNGHI PORCINI .....	€ 14,00

### I PRIMI PIATTI

A VOSTRA SCELTA PASSATELLI O CAPPELLETTI CHIUSI A MANO IN BRODO DI CAPPONE .....	€ 14,00
I RAVIOLI DI RICOTTA AL FORMAGGIO DI FOSSA E BASILICO .....	€ 14,00
GLI GNOCCHETTI DI PATATE AL Salmì DI CACCIAGIONE .....	€ 14,00
GLI STRANGOZZI DI PASTA FRESCA AL POMODORO .....	€ 13,00
LA ZUPPA DI LENTICCHIE AL ROSMARINO .....	€ 12,00

### I SECONDI PIATTI

IL FRICCÒ DI POLLO ALL'EUGUBINA CON CRESCIA .....	€ 14,00
I TRE BACCALÀ .....	€ 16,00
IL Salmì DI AGNELLO IN BIANCO .....	€ 16,00
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
----------------------------------------------------------------------	---------

## LE PROPOSTE D' INVERNO

### GLI ANTIPASTI

I ROTOLINI DI TONNO, BIETOLA ED UVETTA SULTANINA GRATINATI .....	€ 14,00
IL CARPACCIO DI ORATA CON INSALATINA DI CARCIOFI ALL'OLIO .....	€ 14,00
IL CARPACCIO DI MANZO SALATO CON CAPRINO, PRUGNE SECCHE ED ACETO BALSAMICO .....	€ 13,00
L'INSALATINA DI FARAONA CON VERDURE MARINATE, PARMIGIANO E TARTUFO NERO .....	€ 14,00

### I PRIMI PIATTI

I TAGLIERINI DI PASTA FRESCA CON SUGO DI ASTICE .....	€ 15,00
GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA SELEZIONE "MASCIARELLI" CON TARTUFO NERO DI GUBBIO E CANESTRATO "FACCHINI" .....	€ 15,00
IL RISOTTO AL RADICCHIO E VINO ROSSO .....	€ 14,00
GLI STRACCETTI DI PASTA FRESCA CON ZUCCHINE, GORGONZOLA E NOCI AL BASILICO .....	€ 12,00

### I SECONDI PIATTI

LA SCALOPPA DI ROMBO CON VERDURE ALL'ACETO BALSAMICO .....	€ 19,00
IL FILETTO DI VITELLO E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA .....	€ 19,00
I MEDAGLIONI DI MAIALINO NELLA SUA RETE CON ALLORO E CIPOLLINE IN AGRODOLCE .....	€ 16,00
IL VENTAGLIO DI PETTO D'ANATRA CON SALSICIA AL SAGRANTINO DI MONTEFALCO E TARTUFO NERO DI GUBBIO .....	€ 19,00
LO STRUDEL DI CARCIOFI AL FORMAGGIO DI FOSSA .....	€ 14,00

### IL PIATTO UNICO

I GAMBERONI E PESCATRICE AL CURRY CON RISO BASMATI .....	€ 26,00
----------------------------------------------------------	---------

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!

## 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 COPPA CHEESECAKE	€ 8,00
LA TORTA ALLE CASTAGNE CON MOUSSE AL CAPPUCCINO	€ 11,00
LA SINFONIA AL CIOCCOLATO	€ 10,00
LA PERA AL SAGRANTINO PASSITO DI MONTEFALCO E CANNELLA CON GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA	€ 10,00
IL SEMIFREDDO ALLA MERINGA E TORRONE	€ 9,00
LA TORTA CON FICHI SECCHI E GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA	€ 9,00
LA CREMA CATALANA CARAMELLATA	€ 9,00
LA CASSATA ALLA NOSTRA MANIERA CON MELE ANNURCHE CARAMELLATE	€ 10,00
I BISCOTTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO SANTO LIQUOROSO	€ 9,00
LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€ 10,00