Ristorante
IL SANGALLO

Antipasti / Hors D'œuvre

~ Veli di salmone affumicato con bouquet di insalata — € 11,00
Smoked salmon with salad

~ Involtini di bresaola con caprino e noci sgusciate — € 12,00
Rolls of Dry-salted beef with fresh goat's cheese and walnuts

~ Caciotta fusa di Bettona con tartufo fresco di Norcia — Best Seller — € 14,00
Slice of grilled hot Caciottta cheese with grated truffle on top

~ Composizione di salumi e formaggi tipici umbri — € 13,00
Assortment of Umbrian cured meat and cheeses

~ Uova strapazzate con tartufo fresco di Norcia — € 14,00
Scrambled egg with Norcia truffle

~ Caprese di mozzarella di Bufala — € 10,00
Caprese (Tomatoes and Buffalo's milk mozzarella)

Primi Piatti / First Courses

~ Zuppa di verdure di stagione — € 10,00
Vegetable soup

~ Gnocchetti di farro al ragù umbro (oppure al pomodoro) — € 13,00
Spelt Gnocchi with Umbrian meat sauce (or with tomato sauce)

~ Chitarrini con guanciale di Norcia e pomodoro — € 12,00
Chitarrini (long pasta) with Norcia bacon and tomato sauce

~ *Umbricelli alla norcina* — Best Seller — € 13,00
Umbricelli (long pasta) with cream, sausages and truffle sauce

~ Tagliatelle al tartufo nero di Norcia — € 16,00
Tagliatelle with black Norcia Truffle

~ Ravioli di radicchio con salsa di pera e formaggio fuso — € 13,00
Red chicory Ravioli with pear and cheese sauce

Piatti Tipici umbri – ***Typical Umbrian Dishes***

Piatti anche vegetariani - ***Vegetarian dishes***

APERTO DALLE 19.30 ALLE 22.30
OPEN FOR FROM 07.30 P.M. TO 10.30 P.M.

Ristorante
IL SANGALLO

Secondi Piatti /Second Courses

~ Filetto di Spigola in crosta di patate, coulis di pomodoro — € 16,00
Sea bass fillet in crust of potatoes with tomato sauce

~ Verdure di stagione grigliate — € 12,00
Grilled and vegetables in season

~ *Tagliata di p*etto di pollo all'aceto balsamico con rucola e pomodorini — € 12,00
Sliced chicken breast with balsamic vinegar with rocket salad and cherry tomatoes

~ *Costolette di agnello di Colfiorito marinate alle erbette fini* — Best Seller — € 16,00
Lamb chops marinated with aromatic herbs

~ Filetto di manzo alla griglia — € 22,00
Grilled beef fillet

~ Filetto di maiale con zenzero e miele — € 14,00
Pork fillet with with ginger and honey

Contorni / Side Dishes

~ Tortino caldo di verdure — € 6,00
Warm Vegetable pie

~ Spinaci saltata in padella — € 6,00
Stir-fried vegetagles

~ Patate al forno con erbette fini — € 6,00
Roast potatoes

~ Insalata mista — € 6,00
Mixed salad

Dessert

~ Macedonia di frutta fresca — € 7,00
Fresh fruit salad

~ Mousse al cioccolato artigianale di Perugia — Best Seller — € 7,00
Mousse with craft chocolate from Perugia

~ Zuppa inglese — € 7,00
Trifle

~ Tiramisù — € 7,00
Tiramisù

Coperto: *Euro 2.50 a persona* - ***Cover Charge*** *: Euro 2.50 per person*