

# Il Ristoro

di Agri Hyla

MENÙ STAGIONALE



## ALCUNE DELLE REALTÀ DA CUI CI RIFORNIAMO:

### ***Pecorini artigianali***

Az. Agr. Solana di Peter Viridis, Colle Umberto (PG) e  
Caseificio Facchini Walter, Parco del Monte Cucco, Sigillo (PG)

### ***Caciotte a breve stagionatura***

Caseificio Trinei, Gualdo Tadino (PG)

### ***Farine e paste secche con grani antichi biologici***

Soc. Agr. Capoccia, Gualdo Tadino (PG)

### ***Suino Nero***

Az. Agr. Il Casale dé li Tappi di Salvatori Alessandro, Norcia (PG)

### ***Cereali e legumi biologici***

Soc. Agr. Bittarelli Patrizio e figli s.s., Castiglione del Lago (PG)

### ***Vini***

Soc. Agr. Poggio Bertasio s.s., Castiglione del Lago (PG)

## IL CHIOSCO DEGLI ASINELLI

Qui puoi acquistare i nostri prodotti e alcune eccellenze del territorio:

- Olio extravergine di oliva biologico
- Confetture
- Sciroppi
- Legumi
- Vini

## LA NOSTRA CUCINA

La nostra proposta gastronomica nasce dai prodotti coltivati e trasformati nella nostra azienda agricola: olio extravergine di oliva, ortaggi freschi, confetture di frutti spontanei. A questi si affiancano formaggi, legumi umbri e carni selezionate provenienti da piccoli allevamenti locali.

Ogni piatto è preparato nel rispetto della stagionalità e della tradizione umbra, per offrire un'autentica esperienza di gusto contadino.

## *I FERMINI*

### **La classica**

5 €

Torta al testo tipica umbra con prosciutto crudo di Norcia (1).

### **La farcita della tradizione**

7,50 €

Torta al testo tipica Umbra con salsiccia grigliata ed erba saltata in padella (1).

### **La vegetariana**

7,50 €

Torta al testo tipica umbra con pomodorini confit, insalata croccante e pecorino fresco (1; 7).

### **“Quillo bulo”**

7,50 €

Il panino artigianale con salsiccia grigliata, cipolla caramellata e peperoni grigliati (1).

### **Bocconi di farro**

8 €

Crocchette di farro bicolori con maionese allo zafferano fatta in casa (1; 3; 7).

### **Manzo in compagnia**

10€

Hamburger di manzo accompagnato con cipolle caramellate, pomodorini confit e insalatina croccante, servito con maionese fatta in casa e patatine croccanti (1; 7; 11).

## PER INIZIARE

### **Il tagliere dell'Accolta (per due persone)**

**24 €**

Selezione di salumi artigianali di Suino Nero Cinghiato e formaggi umbri a latte ovino e vaccino, accompagnati da confetture di nostra produzione. Bruschette miste con pane a lievitazione naturale, pomodorini Datterini e basilico fresco, legumi tipici del territorio, crocchette di farro, frittata con cipolla di Cannara e verdure di stagione grigliate (1; 3; 7).

### **Il vegetariano**

**12 €**

Degustazione di formaggi artigianali selezionati da piccoli caseifici umbri: pecorini freschi e semistagionati, caciotte morbide e affinati naturali. Pecorino Pecardo con caglio vegetale, pecorino semistagionato Solazzano, pecorino stagionato affinato con foglie di fico, caciotta stracchinata e Speziato alla santoreggia, il tutto accompagnato da noci Umbria della media valle del Tevere, confettura di peperoni friggiteli e miele di nostra produzione, bruschetta pomodoro e basilico (1; 7).

### **La bruschetta**

**8 €**

Fette di pane casereccio tostato e condito con diversi gusti secondo le disponibilità del giorno il tutto arricchito da un filo di olio extravergine d'oliva di nostra produzione (1; 9; 7).

### **Tra petali e scaglie**

**8 €**

Carciofi in insalata con limone e scaglie di pecorino stagionato affinato con foglie di fico e olio extravergine d'oliva di nostra produzione (7).

## *I RACCONTI DEL GRANO*

**Fiori d'Aglione** 10 €  
Strangozzi di grano duro bio semintegrale conditi con sugo ai fiori di aglione (1).

**Legumi e guanciale** 10 €  
Paccheri di grano duro bio semintegrale con crema di ceci, rosmarino e guanciale croccante (1).

**Pappardelle al ragù contadino** 12 €  
Pasta fatta in casa, condite con un ricco ragù preparato secondo la tradizione umbra, con carni miste di pollame, manzo e suino, scelte in base alle disponibilità (1; 3; 9;).

**Oro Nero** 12 €  
Tagliatelle fatte in casa al tartufo fresco (1; 3).

## *DAL FORNO*

**Grigliata mista di maiale** 12 €  
Carne suina allevata localmente, grigliata lentamente al forno per renderla sugosa e croccante secondo tradizione.

**Il pollo de "Il Perugino"** 12 €  
Coscia di pollo, cotte lentamente e insaporite con una delicata salsa allo zafferano accompagnate con patate arrosto (1; 7).

**L'uovo nel pomodoro** 8 €  
Uovo intero cotto al forno in cocotte, servito su un letto di pomodorini datterini confit, arrostiti lentamente con olio extravergine d'oliva e basilico fresco (3;).

## CONTORNO MA NON TROPPO

### **Una storia dall'Appennino: "la Roveja"**

6 €

Antico legume selvatico affine al pisello, coltivato tradizionalmente nelle zone montane dell'Umbria e delle Marche cucinato a fuoco dolce con cipolla di Cannara, pomodoro e un filo d'olio extravergine di nostra produzione (9).

### **La Scafata del campo**

6 €

Zuppa preparata con fave fresche, cipolla di Cannara, pomodoro e finocchietto selvatico.

### **Saltata in padella**

5 €

Verdura cotta saltata in padella a fiamma viva con aglio, olio extravergine d'oliva e un pizzico di peperoncino.

### **I crudi dall'orto**

5 €

Insalatina di stagione.

### **Il cuore di Colfiorito**

5 €

Fette di patate di Colfiorito al forno, croccanti e dorate.

## *CHIUDENDO IN DOLCEZZA*

### **I bis-cotti affogati**

**4 €**

Tozzetti, biscotti secchi della tradizione contadina, preparati con nocciole e mandorle intere accompagnati con vino liquoroso (1; 3).

### **Profumi di bosco**

**5 €**

Cialda croccante di castagne con ricotta e confettura di rosa canina (7).

## *PER I PIU PICCOLI*

Pasta corta artigianale di grani umbri con sughetto di pomodoro o in bianco con olio extravergine aziendale e parmigiano reggiano (1;).



**5 €**

Polpettine di carne mista al forno con patatine fresche di Colfiorito croccanti (1; 7).

**7 €**

## BEVANDE

### Vini Bianchi

		
Campo delle Api Grechetto biologico IGT cantina Monte Vibiano Marsciano (PG)	18	5
Fonte del Bosco "Trebiano" IGT cantina Monte Vibiano Marsciano (PG)	20	5
Chardonnay + Sauvignon cantina Blasi Umbertide (PG)	12,50	4
Grechetto cantina Blasi Umbertide (PG)	12,50	4

### Vini Rossi

San Giovanni Sangiovese IGT cantina Monte Vibiano Marsciano (PG)	16	4
Rosso del Trasimeno Stucchio cantina Poggio Bertaio Castiglione del Lago (PG)	18	4

### Vini Frizzanti

Vino spumante Brut (Metodo Charmat) Duca della Corgna cantina del Trasimeno	12,50	4
Frusciante Sangiovese Rosato IGT cantina Monte Vibiano Marsciano (PG)	15	4

### Vini Sfusi

Caraffa da 0,5 L cantina Poggio Bertaio Castiglione del Lago (PG)	5	
Caraffa da 0,25 L cantina Poggio Bertaio Castiglione del Lago (PG)	3	

Birra	4	
-------	---	--

Acqua microfiltrata naturale/frizzante (0,75 L)	1	
---	---	--

Caffè	1,50	
-------	------	--

Liquori e amari della casa	3	
Bevande (250ml)	2,50	

# ***ALLERGENI***

- 1** Glutine - **2** Crostacei e derivati - **3** Uova e derivati - **4** Pesce e derivati - **5** Arachidi e derivati - **6** Soia e derivati  
**7** Latte e derivati - **8** Frutta a guscio e derivati - **9** Sedano e derivati - **10** Senape e derivati - **11** Semi di sesamo e derivati  
**12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
**13** Lupino e derivati - **14** Molluschi e derivati

