



**SALSICCIA BAR**  
NORCIA

**PRANZO & CENA**



## TAGLIERI E ANTIPASTI TAGLIERI AND STARTERS

NORCINO Selezione di salumi tradizionali di Norcia - <i>Selection of traditional Norcia's charcuterie</i>	€ 10.00
PROSCIUTTO DI NORCIA IGP 20 MESI <i>20 months aged PGI Norcia's ham</i>	€ 10.00
NORCINO & PECORINO GIOVANE Selezione di salumi tradizionali di Norcia e pecorino giovane <i>Selection of traditional Norcia's charcuterie and young pecorino cheese</i>	€ 12.00
PROSCIUTTO DI NORCIA IGP 20 MESI & MOZZARELLA DI NORCIA <i>20 months aged PGI Norcia's ham and Norcia's cow milk mozzarella cheese</i>	€ 12.00
PROSCIUTTO DI NORCIA IGP 20 MESI & MELONE <i>20 months aged PGI Norcia's ham and melon</i>	€ 12.00
PECORARO Selezione di formaggi tradizionali di Norcia e miele del Massaro di Norcia <i>Selection of traditional Norcia's cheeses and Norcia's Massaro honey</i>	€ 12.00
BRUSCHETTA AL TARTUFO NERO MELANOSPORUM Tartufo pregiato Invernale - <i>Grilled bread with "winter" Premium Black Truffle</i>	€ 19.00
BRUSCHETTA AL TARTUFO NERO DI NORCIA AESTIVUM Tartufo estivo - <i>Grilled bread with "summer" Black Truffle</i>	€ 9.00
BRUSCHETTA CON MOZZARELLA DI NORCIA, COLATURA DI ALICI DI CETARA E CIPOLLA ROSSA DI CANNARA CARAMELLATA <i>Grilled bread with Norcia's mozzarella cheese, anchovy sauce from Cetara and caramelised Cannara onion</i>	€ 9.00
BRUSCHETTA CON HUMMOUS DI CECI E POMODORINI SECCHI <i>Grilled bread with chickpeas hummus and dried tomatoes</i>	€ 7.00

## PASTA FATTA IN CASA CON FARINE DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA HOMEMADE PASTA WITH FLOUR OF OUR FARM

NORCINA TRADIZIONALE Tagliolini con ricotta fresca di pecora, guanciale di maiale, salsiccia di Norcia e ricotta marzotica <i>Tagliolini with fresh ricotta cheese, cheek lard, Norcia's sausage, dried ricotta cheese</i>	€ 10.00
RAGU DI CHIANINA TAGLIATA AL COLTELLO Tagliolini - <i>Tagliolini with sauce of Chianina beef meat and tomatoes</i>	€ 10.00
MAMMA MIA Tagliolini con pomodoro ciliegino, basilico e ricotta marzotica di Norcia <i>Tagliolini with cherry tomatoes, basil and Norcia's dried ricotta cheese</i>	€ 10.00
TARTUFO NERO AESTIVUM Tagliolini con tartufo nero estivo - <i>Tagliolini with "summer" Black Truffle</i>	€ 14.00
TARTUFO NERO MELANOSPORUM Tagliolini con tartufo pregiato invernale - <i>Tagliolini with "winter" Premium Black Truffle</i>	€ 24.00

## SECONDI

STINCO DI VITELLO BRASATO AL VINO SAGRANTINO DI MONTEFALCO Con pure di patate di Norcia <i>Veal Shank Braised with Montefalco Sagrantino Wine with Norcia's mashed potatoes</i>	€ 12.00
SALSICCE ARTIGIANALI DI NORCIA E CIPOLLA ROSSA DI CANNARA CARAMELLATA <i>Artisanal Norcia's pork sausages with caramelised Cannara's red onion</i>	€ 10.00
UOVA STRAPAZZATE AL TARTUFO NERO DI NORCIA AESTIVUM Tartufo Estivo - <i>Scrambled eggs with Norcia's "summer" Black truffle</i>	€ 10.00
UOVA STRAPAZZATE AL TARTUFO NERO DI NORCIA MELANOSPORUM Tartufo Invernale - <i>Scrambled eggs with Norcia's "winter" Black truffle</i>	€ 19.00
ZUPPA DI LENTICCHIE RISERVA VALLACONE & SALSICCE DI NORCIA Con pane croccante - <i>Riserva Vallaccone Lentils and Sausages soup with crispy bread</i>	€ 10.00
ZUPPA DI LENTICCHIE RISERVA VALLACONE Con pane croccante - <i>Riserva Vallaccone Lentils soup with crispy bread</i>	€ 8.00
CACIOTTA DI NORCIA FUSA CON PROSCIUTTO DI NORCIA IGP 20 MESI <i>Melted caciotta cheese with 20 months aged PGI Norcia's ham</i>	€ 10.00
PARMIGIANA DI MELANZANE Cotte al forno - <i>Aubergines Parmigiana</i>	€ 8.00
VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE <i>Seasonal Grilled vegetables</i>	€ 5.00
INSALATA DI FARRO "TRITICUM MONOCOCCUM" & TONNO ALL'OLIO D'OLIVA Con pomodoro, olive, formaggio - <i>Fresh Spelt Salad and Tuna Fish, tomatoes, olives, cheese</i>	€ 10.00
INSALATA DI FARRO "TRITICUM MONOCOCCUM" Con pomodoro, olive, formaggio - <i>Fresh Spelt Salad and tomatoes, olives, cheese</i>	€ 8.00
MOZZARELLA DI NORCIA & POMODORI FRESCHI Con origano, sale, olio umbro - <i>Mozzarella cheese, fresh tomatoes, oregano, salt, Umbrian olive oil</i>	€ 8.00

## DESSERT

PECORA Ricotta fresca di pecora, farro soffiato caramellato, miele di Norcia e cioccolato <i>Sheeps fresh ricotta cheese, caramelised puffed spelt, Norcia's honey and chocolate</i>	€ 6.00
NEVE Crema cotta all'arancia e meringa svizzera <i>Orange cream and Swiss meringue</i>	€ 6.00
FRATE Sorbetto al caffè, gocce di cioccolato fondente e panna <i>Coffee sorbet, chocolate drops and cream</i>	€ 5.00
GIALLO Sorbetto al limone - <i>Lemon sorbet</i>	€ 3.00
NONNA Biscottone di pasta frolla e gocce di cioccolato fondente - <i>Homemade biscuit with chocolate drops</i>	€ 3.00