



## AL PORCELLO FELICE RISTORANTE

### ANTIPASTI ♦ STARTERS

---

<b>Insalata di rucola, funghi e grana, con crostini al marscarpone e salsiccia</b> ♦ <i>Salad of rucola, mushrooms and parmesan with crostini of marscarpone and sausage</i>	7,00 €
<b>Antipasto di salumi tipici con pecorino</b> ♦ <i>Antipasto of local prosciutto, ciauscolo, salami and pecorino</i>	6,50 €
<b>Bruschette miste</b> ♦ <i>Mix of bruschettas</i>	5,00 €
<b>Antipasto vegetariano con cestino di parmigiano</b> ♦ <i>Vegetarian antipasto with a parmesan basket</i>	10,00 €
<b>Insalata di trota rosa marinata con anelli di cipolla fresca</b> ♦ <i>Marinated salmon trout salad with fresh onion</i>	7,00 €
<b>Caprese</b> ♦ <i>Tomato and mozzarella</i>	6,50 €
<b>Prosciutto e melone</b> ♦ <i>Ham and melon</i>	6,50 €

### PRIMI PIATTI ♦ PASTA DISHES

---

<b>Strozzapreti del Casaro</b> → PANCETTA, ZUCCHINE, RICOTTA SALATA E POMODORO FRESCO ♦ <i>Strozzapreti with bacon, zucchini, salted ricotta and fresh tomato</i>	8,00 €
<b>Strozzapreti con pomodoro, ricotta salata e finocchiello selvatico</b> ♦ <i>Strozzapreti with fresh tomato salted ricotta and wild fennel</i>	8,00 €
<b>Strozzapreti alle verdure</b> ♦ <i>Strozzapreti with vegetables</i>	8,00 €
<b>Tagliatelle al sugo di trota affumicata</b> ♦ <i>Tagliatelle with a smoked trout sauce</i>	8,00 €
<b>Tagliatelle ai funghi porcini*</b> ♦ <i>Tagliatelle with mushrooms*</i>	8,00 €
<b>Tagliatelle al ragù</b> ♦ <i>Tagliatelle with bolognese sauce</i>	8,00 €
<b>Ravioli ricotta e spinaci alle erbe profumate</b> ♦ <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach with fragrant herbs</i>	8,00 €
<b>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco e basilico</b> ♦ <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach with fresh tomato and basil</i>	8,00 €
<b>Gnocchi al ragù di cinghiale*</b> ♦ <i>Potato dumplings with wild boar sauce*</i>	8,00 €
<b>Penne alla norcina</b> ♦ <i>Penne with cream and sausage</i>	7,00 €
<b>Zuppa di lenticchie di Castelluccio di Norcia</b> ♦ <i>Lentils soup</i>	6,00 €
<b>Zuppa di farro dei Monti Sibillini</b> ♦ <i>Spelt soup</i>	6,00 €
<b>Spaghetti alla carbonara</b> ♦ <i>Spaghetti with bacon and eggs</i>	7,00 €
<b>Spaghetti all'amatriciana</b> ♦ <i>Spaghetti with tomato and bacon</i>	7,00 €

---

\* In mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere serviti alimenti surgelati o congelati, in base alla stagione e alla reperibilità degli stessi.  
♦ \* If fresh products are not available we may use frozen, it depending on the seasonality and availability of the food.

## PRIMI AL TARTUFO ESTIVO ♦ SUMMER TRUFFLE PASTA DISHES

---

<b>Tagliatelle*</b> ♦ <i>Tagliatelle with truffle sauce*</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Spaghetti*</b> ♦ <i>Spaghetti with truffle sauce*</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Penne asparagi e tartufo estivo*</b> ♦ <i>Penne with asparagus and truffle sauce*</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Strozzapreti*</b> ♦ <i>Strozzapreti with truffle sauce*</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Ravioli ricotta e spinaci*</b> ♦ <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach with truffle*</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Penne e spaghetti senza glutine disponibili</b> ♦ <i>Gluten free pasta available</i>	<b>10,00 €</b>

## SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSES

---

<b>Misto di carne alla brace</b> → <i>AGNELLO, BRACIOLA, SALSICCIA, VITELLO</i> ♦ <i>Char-grilled meat: lamb, pork, sausage, veal</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Agnello scottadito</b> ♦ <i>Char-grilled lamb</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Bistecca di vitello alla brace</b> ♦ <i>Char-grilled veal steak</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Braciola di maiale alla griglia</b> ♦ <i>Grilled pork chop</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Tagliata di manzo al tartufo</b> ♦ <i>Grilled strips of beef with truffle</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Tagliata di manzo con rucola, pomodoro e grana</b> ♦ <i>Grilled strips of beef with rocket, tomato and parmesan</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Tagliata di manzo al salmoriglio</b> → <i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ACETO BALSAMICO E ROSMARINO</i> ♦ <i>Grilled strips of beef with olive oil, balsamic vinegar and rosemary</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Filetto di maiale alla griglia con pomodoro fresco e finocchiello selvatico</b> ♦ <i>Fillet of pork with fresh tomato and wild fennel</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Filetto di maiale al tartufo</b> ♦ <i>Fillet of pork with truffle</i>	<b>10,00 €</b>
<b>Trota del Nera al forno</b> ♦ <i>Roasted local trout</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Filetto di trota bianco con salsa al tartufo</b> ♦ <i>Fillet of trout with truffle</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Filetto di trota bianco con verdure saltate</b> → <i>ZUCCHINE, MELANZANE, FUNGHI E CAROTE</i> ♦ <i>Fillet of trout with vegetables: zucchini, egg-plant, mushrooms and carrots</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Filetto di trota bianco al pomodoro fresco</b> ♦ <i>Fillet of trout with fresh tomato</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Cinghiale in salmi*</b> ♦ <i>Wild-boar stew*</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Pollo alla contadina</b> → <i>POMODORO FRESCO E OLIVE</i> ♦ <i>Country's style chicken with fresh tomato and olives</i>	<b>8,00 €</b>

## CONTORNI ♦ SIDE DISHES

---

<b>Insalata mista</b> ♦ <i>Mixed salad</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Patate al forno</b> ♦ <i>Roast potatoes</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Verdure gratinate</b> ♦ <i>Gratinated vegetables</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Cicoria saltata in padella*</b> ♦ <i>Wild greens sauteed in olive oil*</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Ravioli ricotta e spinaci</b> ♦ <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach with truffle</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Insalatina di farro perlato con pomodoro, rucola e grana</b> ♦ <i>Spelt salad with tomato, rucola and parmesan</i>	<b>3,00 €</b>

## DOLCI DELLA CASA ♦ HOMEMADE DESSERTS

---

<b>Tiramisù</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Panna cotta</b> → CIOCCOLATO FONDENTE, CARAMELLO, FRUTTI DI BOSCO*, CAFFÈ ♦ <i>Cooked cream dessert with chocolate, caramel, wild berries* or coffee</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Crostata ai frutti di bosco con meringa e scaglie di mandorle</b> → BAR SIBILLA - VISSO ♦ <i>Wild berry tart with meringue and flaked almonds from Bar Sibilla - Visso</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Creme brulèe</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Fantasia di gelato</b> ♦ <i>Mix of ice cream</i>	<b>4,00 €</b>

## LE NOSTRE PIZZE, LE NOSTRE CRESCIE

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	<b>6,00 €</b>
Pomodoro e mozzarella ♦ <i>Tomato and mozzarella cheese</i>	
<b>PIZZA BOSCAIOLA</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, funghi, aglio e prezzemolo ♦ <i>Tomato, mushrooms, garlic and parsley</i>	
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofini, funghi, alici ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, anchovies, mushrooms</i>	
<b>PIZZA NAPOLETANA</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella e alici ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies</i>	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella, funghi, uovo, carciofini e prosciutto cotto ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, egg, artichokes, ham</i>	
<b>PIZZA COLLACCIO</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia e parmigiano ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, sausage, parmesan cheese</i>	
<b>PIZZA INGLESINA</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, ham</i>	
<b>PIZZA DIAVOLA</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella, salame piccante ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami</i>	
<b>PIZZA WURSTEL</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella e wurstel ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, frankfurters</i>	
<b>PIZZA MANU</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion</i>	
<b>PIZZA PACCHIAROTTO</b>	<b>7,00 €</b>
Pomodoro, mozzarella, peperoncino, salsiccia e cipolla ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, chilli, sausage, onion</i>	
<b>PIZZA PRIMAVERA</b>	<b>7,00 €</b>
Mozzarella, pomodoro fresco, rucola e parmigiano ♦ <i>Mozzarella cheese, fresh tomato, salad of rucola, parmesan cheese</i>	
<b>PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>8,00 €</b>
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano ed edamer ♦ <i>Mozzarella cheese, gorgonzola, parmesan cheese and edamer</i>	
<b>PIZZA VEGETARIANA</b>	<b>8,00 €</b>
Mozzarella, zucchine, melanzane e funghi ♦ <i>Mozzarella cheese, zucchini, egg-plant and mushrooms</i>	
<b>PIZZA AL TARTUFO *</b>	<b>11,00 €</b>
Mozzarella e tartufo ♦ <i>Mozzarella cheese and truffle sauce</i>	

<b>PIZZA DEL NERA</b>	<b>9,00 €</b>
Mozzarella, trota affumicata e radicchio ♦ <i>Mozzarella cheese, smoked trout sauce and red chicory</i>	
<b>CALZONE ♦ PIZZA PARCEL FILLED INSIDE WITH...</b>	<b>7,00 €</b>
Mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, uovo, salsiccia ♦ <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, ham, egg, sausage</i>	
<b>CRESCIA AL CIAUSCOLO ♦ PIZZA FILLED WITH SALAMI</b>	<b>7,00 €</b>
<b>CRESCIA AL PROSCIUTTO ♦ PIZZA FILLED WITH HAM</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Pizza margherita senza glutine ♦ Gluten free pizza with tomato and mozzarella cheese</b>	<b>7,00 €</b>

## SELEZIONE VINI UMBRI ♦ UMBRIAN WINES SELECTION

### VINI BIANCHI ♦ WHITE WINES

<b>Grechetto D.O.C. 2013 AZIENDA AGRICOLA SPORTOLETTI</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Grechetto Fiordaliso D.O.C 2014 AZIENDA ROCCAFIGLIORE</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Grechetto dei Colli Martani D.O.C 2014 AZIENDA ROMANELLI</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Fior Fiore D.O.C. 2013 AZIENDA ROCCAFIGLIORE</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Villa Fidelia I.G.T. 2013 AZIENDA AGRICOLA SPORTOLETTI</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Trebbiano Spoletino Adarmando I.G.T 2012 AZIENDA TABARRINI</b>	<b>20,00 €</b>

### ROSATO ♦ ROSÉ

<b>Bocca di Rosa I.G.T 2014 AZIENDA TABARRINI</b>	<b>15,00 €</b>
---	----------------

### VINI ROSSI ♦ RED WINES

<b>Rosso di Assisi D.O.C. 2012 AZIENDA SPORTOLETTI</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Sangiovese Melograno 2013 AZIENDA ROCCAFIGLIORE</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Rosso di Montefalco D.O.C. 2011 AZIENDA ROMANELLI</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Villa Fidelia I.G.T 2011 AZIENDA SPORTOLETTI</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Prova d'autore I.G.T. 2011 AZIENDA ROCCAFIGLIORE</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Rosso di Montefalco D.O.C 2011 AZIENDA TABARRINI</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. 2010 AZIENDA ROMANELLI</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Sagrantino di Montefalco D.O.C.G 2010 AZIENDA TABARRINI</b>	<b>30,00 €</b>