



# AL PORCELLO FELICE

## RISTORANTE

### ANTIPASTI ♦ STARTERS

<b>Insalata di rucola, funghi e grana, con crostini al mascarpone e salsiccia</b> <i>Salad of rucola, mushrooms and parmesan with crostini of mascarpone and sausage</i>	7,00 €
<b>Insalata di trota rosa marinata con anelli di cipolla fresca</b> <i>Marinated salmon trout salad with fresh onion</i>	8,00 €
<b>Gran norcineria: selezioni di salumi e formaggi della "Compagnia dei mastri artigiani di Visso"</b> <i>Selection of Umbria cured meat and cheeses</i>	12,00 €
<b>Antipasto di salumi tipici con pecorino</b> <i>Antipasto of local prosciutto, ciauscolo, salami and pecorino</i>	7,00 €
<b>Antipasto vegetariano con cestino di parmigiano</b> <i>Vegetarian antipasto with a parmesan basket</i>	12,00 €
<b>Bruschette miste - Mix of bruschettas</b>	5,50 €

### PRIMI PIATTI ♦ PASTA DISHES

#### TAGLIATELLE O FIORETTI

- <b>Al sugo di trota affumicata</b> - <i>with a smoked trout sauce</i>	12,00 €
- <b>Al sugo di cinghiale*</b> - <i>with wild boar sauce*</i>	8,00 €
- <b>Al tartufo*</b> - <i>with truffle*</i>	12,00 €
- <b>Al ragù</b> - <i>with ragù sauce</i>	8,00 €

#### STROZZAPRETI

- <b>del Casaro (pancetta, zucchine, ricotta salata e pomodoro fresco)</b> <i>with bacon, zucchini, salted ricotta and fresh tomato</i>	8,00 €
- <b>Montanari (zafferano, pancetta e formaggio di capra)</b> <i>with saffron, bacon and goat chees</i>	8,00 €
- <b>Asparagi e tartufo*</b> - <i>with asparagus and truffle*</i>	12,00€

#### RISOTTO

- <b>Tartufo, funghi porcini, salsiccia</b> - <i>truffle, porcini mushrooms, sausage</i>	13,00 €
- <b>Zucca, guanciale croccante</b> - <i>pumpkin and crispy bacon</i>	10,00 €
- <b>Zafferano e carciofi</b> - <i>saffron and artichokes</i>	10,00 €

#### ZUPPA

- <b>di lenticchie del Collaccio</b> - <i>Collaccio's lentils soup</i>	7,00 €
- <b>di farro del Collaccio</b> - <i>Collaccio's spelt soup</i>	7,00 €
- <b>di verdure</b> - <i>Vegetables soup</i>	7,00 €
- <b>di fagioli del Collaccio</b> - <i>Collaccio's beans soup</i>	7,00 €

**Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande: siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.**

*Dear costumer, our staff will be happy to hep you choose the best dish related to any specific allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our costumer and also meet your specific needs.*





# AL PORCELLO FELICE

## RISTORANTE

### SECONDI PIATTI ♦ MAIN COURSES

<b>Bistecca di vitello alla griglia</b> <i>Char grilled veal steak</i>	12,00 €
<b>Misto di carne alla griglia (agnello, braciola, salsiccia, vitello)</b> <i>Char-grilled meat: lamb, pork, sausage, veal</i>	10,00 €
<b>Agnello Scottadito</b> <i>Char - grilled lamb</i>	12,00 €
<b>Tagliata di manzo al tartufo*</b> <i>Grilled Strips of beef with truffle*</i>	16,00 €
<b>Tagliata di manzo al salmoriglio</b> <i>Grilled Strips of beef with olive oil, balsamic vinegar and rosemary</i>	13,00 €
<b>Tagliata di manzo con funghi porcini e carciofi *</b> <i>Grilled Strips of beef with porcini mushrooms and artichokes</i>	14,00 €
<b>Hamburger di Chianina dell'Appennino centrale con patate al forno, cicoria ripassata e insalata mista*</b> <i>Chianina hamburger with roast potatoes, wild greens sautéed in olive oil, mixed salad*</i>	12,00 €
<b>Stinco di maiale arrostito a bassa temperatura con fagioli piccanti*</b> <i>Slow cooked pork shank with Marsala wine and spicy beans*</i>	12,00 €
<b>Braciola di maiale al rosmarino</b> <i>Grilled pork steak with rosemary</i>	8,00 €
<b>Arrosticini di pecora alla griglia</b> <i>Grilled sheep skewers</i>	10,00 €
<b>Filetto di trota del Nera - <i>Fillet of trout</i></b>	
<b>Al tartufo* - <i>With truffle*</i></b>	10,00 €
<b>Con verdure saltate (zucchine, melanzane, funghi e carote)</b> <i>With vegetables: zucchini, egg-plant, mushrooms and carrots</i>	8,00 €
<b>Trota del Nera al forno</b> <i>Roasted local trout</i>	8,00 €

### CONTORNI ♦ SIDE DISHES

<b>Insalata mista - <i>Mixed salad</i></b>	4,00 €
<b>Insalata di farro perlato - <i>Spelt salad</i></b>	4,00 €
<b>Patate arrosto - <i>Roast potatoes</i></b>	4,00 €
<b>Verdura ripassata in padella* - <i>Vegetables sautéed in olive oil*</i></b>	4,00 €
<b>Fagioli piccanti - <i>Spicy beans</i></b>	4,00 €
<b>Insalatona - <i>Big salad</i></b>	8,00 €

\* 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.





# AL PORCELLO FELICE

## RISTORANTE

### LE NOSTRE PIZZE, LE NOSTRE CRESCIE

<b>PIZZA MARGHERITA</b> Pomodoro e mozzarella - <i>Tomato and mozzarella cheese</i>	6,00 €
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofini, funghi, alici <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, anchovies, mushrooms</i>	7,00 €
<b>PIZZA NAPOLETANA</b> Pomodori, mozzarella, alici - <i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies</i>	7,00 €
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, funghi, uovo, carciofi e prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, egg, artichokes, ham</i>	7,00 €
<b>PIZZA COLLACCIO</b> Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia e parmigiano <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, sausage, parmesan cheese</i>	7,00 €
<b>PIZZA MANU</b> Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion</i>	7,00 €
<b>PIZZA PACCHIAROTTO</b> Pomodoro, mozzarella, peperoncino, salsiccia e cipolla <i>Tomato, mozzarella cheese, chilli, sausage, onion</i>	7,00 €
<b>PIZZA PRIMAVERA</b> Mozzarella, pomodoro fresco, rucola e parmigiano <i>Mozzarella cheese, fresh tomato, salad of rucola, parmesan cheese</i>	7,00 €
<b>PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI</b> Mozzarella, gorgonzola, parmigiano ed edamer <i>Mozzarella cheese, gorgonzola, parmesan cheese and edamer</i>	8,00€
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> Mozzarella, zucchine, melanzane e funghi <i>Mozzarella cheese, zucchini, egg-plant and mushrooms</i>	8,00 €
<b>PIZZA AL TARTUFO</b> Mozzarella e tartufo <i>Mozzarella cheese and truffle sauce</i>	11,00 €
<b>PIZZA DEL NERA</b> Mozzarella, trota affumicata e radicchio <i>Mozzarella cheese, smoked trout sauce and red chicory</i>	9,00 €
<b>CALZONE - PIZZA PARCEL FILLED INSIDE WITH...</b> Mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, uovo, salsiccia <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, ham, egg, sausage, artichokes</i>	7,00 €
<b>CRESCIA AL CIAUSCOLO - PIZZA FILLED WITH SALAMI</b>	7,00 €
<b>CRESCIA AL PROSCIUTTO - PIZZA FILLED WITH HAM</b>	7,00 €
<b>CRESCIA COME VUOI TU... - PIZZA FILLED AS YOU WANT...</b>	8,00 €
<b>PIZZA MARADONA</b> Bianca con prosciutto cotto e scamorza <i>White with cooked Ham and smoked scamorza cheese</i>	8,00 €
<b>BASE PIZZA SENZA GLUTINE</b> <i>Gluten free pizza</i>	7,00 €





# AL PORCELLO FELICE

## RISTORANTE

### SELEZIONE VINI ♦ WINES SELECTION

#### VINI BIANCHI - WHITE WINES

Greghetto DOP 2020 AZIENDA AGRICOLA SPORTOLETTI	10,00 €
Passerina IGT 2020 AZIENDA FONTEZOPPA	12,00 €
Pecorino DOC 2020 AZIENDA FONTEZOPPA	12,00 €
Villa Fidelia IGP 2017 AZIENDA AGRICOLA SPORTOLETTI	16,00 €
Greghetto Fiordaliso IGT Bio 2020 AZIENDA ROCCAFIGLIORE	12,00 €
Trebbiano Spoletino DOC 2018 AZIENDA PERTICIAIA	20,00 €
Valdobbiadene Prosecco DOP 2020	20,00 €

#### VINI ROSSI - RED WINES

Rosso di Assisi DOP 2019 AZIENDA SPORTOLETTI	12,00 €
Sangiovese Melograno IGT Bio 2019 AZIENDA ROCCAFIGLIORE	13,00 €
Rosso di Montefalco DOC 2018 AZIENDA CAPRAI	15,00 €
Villa Fidelia IGP 2016 AZIENDA AGRICOLA SPORTOLETTI	24,00 €
Ciliegiolo di Narni IGT 2019 LEONARDO BUSSOLETTI	15,00 €
Sagrantino di Montefalco DOCG 2016 AZIENDA CAPRAI	30,00 €

#### ROSATO - ROSÈ

Roccafigliore Rosato IGT 2020 AZIENDA ROCCAFIGLIORE	15,00 €
---	---------

### DOLCI DELLA CASA ♦ HOMEMADE DESSERTS

<b>Panna cotta</b> - CIOCCOLATO FONDENTE, CARAMELLO, FRUTTI DI BOSCO, CAFFÈ <i>Cooked cream dessert with chocolate, caramel, wild berries or coffee</i>	5,00 €
<b>Tiramisù</b>	5,00 €
<b>Crostata ai frutti di bosco con meringa e scaglie di mandorle</b> (COMPAGNIA DEI MAESTRI ARTIGIANI DI VISSO) <i>Wild berry tart with meringue and flaked almonds from "Compagnia dei maestri artigianali di Visso"</i>	5,00 €
<b>Mousse al cioccolato con fragole</b> - <i>Chocolate mousse with strawberry</i>	5,00 €
<b>Crostata del pastore con ricotta fresca e marmellata di lamponi</b> <i>Cake with fresh ricotta and raspberries marmalade</i>	5,00 €
<b>Zuppa inglese</b>	5,00 €

