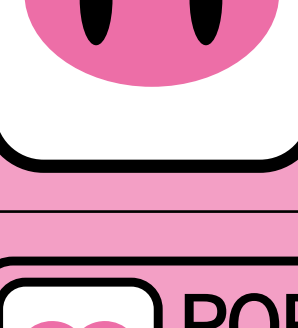




















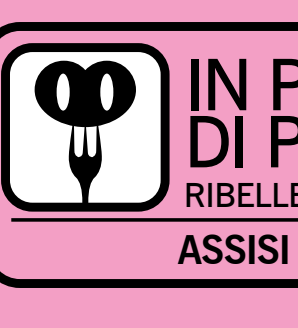

































CHE SI MANGIA?














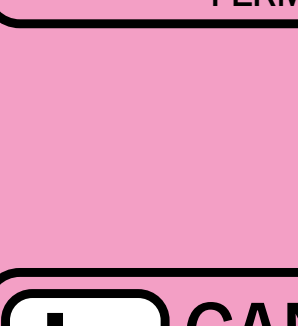






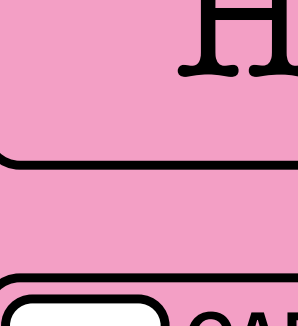












PIAZZA DELLE PORCHETTE

	PANINO CLASSICO CON PORCHETTA..... 5 
	PANINO DEGUSTAZIONE CON PORCHETTA (40g)..... 3 
	PORCHETTA AL Kg..... 25 
	PORCHETTA DI GRUTTI GRUTTI (PG) - UMBRIA PANINO CON CICOTTO DI GRUTTI..... 5  (Presidio Slow Food)
	PORCHETTA DI ARICCIA IGP DI AZZOCCHI ROBERTO ARICCIA - LAZIO CARTOCCIO DI COPPIETTE DI SUINO 6  FOCACCIA CON PORCHETTA O PROSCIUTTO 6 
	ANTICA PORCHETTERIA GRANIERI 1916 CASALALTA (PG) - UMBRIA PORCHETTA COTTA A LEGNA..... 20  (al Kg) PANINO GOURMET..... 6  Norcino plus, Porchetta Pecorino, Salsa verde, Cipolle caramellate, Capoccia con salsa, Salsa piccante
	PORCHETTA CALABRESE DI NATALE GRANDINETTI FALERNA (CZ) - CALABRIA PANINO CON PORCHETTA E PROVOLA SILANA IGP 5  NDUJA CALABRESE 5 
	LA PORCHETTA DI CARONIA DI GIUSEPPE ORITI CARONIA (ME) - SICILIA PANINO CON PORCHETTA 6  di suino nero di Nebrodi allevato allo stato brado con sale di Sicilia, finocchio e cipolla rossa caramellata maialino nero, limone di Sicilia, provola dei Nebrodi, friarelli e verdure
	PORCHETTA DI PANTALLA TIBERINA CARNI DI MASTRINI G. & C. PANTALLA DI TODI (PG) - UMBRIA PORK-BURGER 6  hamburger di maiale allo stato brado, friarelli e formaggio (a scelta)
	IN PUNTA DI PORCHETTA ETRUSCO CARNI - RICCARDO BENVENUTI PERUGIA - UMBRIA ROBO-PORK..... 5  ciabatta lievitata naturalmente con semi di lino, maiale Etrusco allevato sulla paglia, sfilacciato, leggermente affumicato, con salsa verde e insalatina di campo
	IN PUNTA DI PORCHETTA IL PASTAROLO - MICHELE RASPANTI ASSISI (PG) - UMBRIA RAVIOLO FRITTO..... 5  ripieno di porchetta con maionese fatta a mano al finocchietto selvatico e rapa rossa
	IN PUNTA DI PORCHETTA RIBELLE - CHEF LORENZO CANTONI ASSISI (PG) - UMBRIA PANINO PORK..... 4 / 8  Ciabatta lenta lievitazione naturale spezzata a mano, spalla di maiale cotta 36 ore a bassa temperatura, rub di erbe spontanee, caciotta di Norcia, insalata e pomodoro
	PANINO PINK..... 4 / 8  Ciabatta lenta lievitazione naturale spezzata a mano, mortadella artigianale
	WILD BOAR..... 10  Pane all'olio, hamburger di cinghiale, insalata dell'orto, crema di pomodorini gialli, maionese, salsa di salmi
	COPPA FRITTA 4 
	CHIPS AL FORNO 3 / 5 
	IN PUNTA DI PORCHETTA MATTIA MUGGIRI CUCINA.EAT & DAVIDE BINU IMPASTO CAGLIARI (CA) - SARDEGNA SARDEGNA TRA CAPO E COLLO..... 6  Panino con capocollo di maiale al camino con salsa scabecciu (pomodoro e cipolla agrodolce) e misticanza
	GLUTEN FREE EXPERT FOLIGNO (PG) - UMBRIA PANINO CON PORCHETTA..... 7  PORCHETTA AL KG 25  FOCACCIA 5  mortadella, stracchino, rucola e glassa di aceto balsamico PATATE FRITTE..... 3  BISCOTTO FARCITO CON CIOCCOLATO..... 2  CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO..... 3  BIBITE LATTINA 2  BIRRA 5 
	EL JALAPEÑO TAQUERIA MESSICO TACOS CONCHITA 6  Tacos con carne di maiale, marinata con spezie messicane e cotta al forno con foglie di banano, servita con cipolla rossa
	TACOS CARNITAS..... 6  Tacos con carne di maiale speziata con arancio, servita con coriandolo, cipolla fresca e salsa rosa piccante
	CHORIZO CON PAPAS..... 6  Tacos con salsiccia di maiale e patate saltate in padella, guarniti con panna acida Le salse piccanti sono a disposizione del cliente
	CUPCAKES DOLCI PANE E MORTADELLA FORNO SAN FELICIANO FOLIGNO (PG) - UMBRIA PORCHETTIAMO CUPCAKES 5  CROSTATINE..... 4  MARITTOZZI ALLA PANNA 5  BOMBE ALLA CREMA 5  ROCCIATA..... 4  IL BISCOTTO DI PORCHETTIAMO..... 3  IL NOSTRO PAN SAN FELICIANO 3  PANE E MORTADELLA 5 

GIARDINI DEL CASTELLO

	LAMPREDOTTO, TRIPPA PAPPALÀ AL POMODORO TUSCANY BROTHERS FIRENZE (FI) - TOSCANA LAMPREDOTTO CLASSICO..... 6/7  LAMPREDOTTO IN ZIMINO (con spinaci) 6/7  TRIPPA ALLA FIORENTINA..... 6/7  PAPPALÀ AL POMODORO 6 
	OLIVE ASCOLANE MIGLIORI ASCOLI PICENO (AP) - MARCHE CARTOCCIO..... 7  CARTOCCIO GLUTEN FREE..... 8  VASCHETTA..... 13  Olive all'ascolana, Olive all'ascolana con tartufo, Olive vegan con quinoa, Bocconcini farro e salsiccia, Carciofini, Creamini, Mozzarelline
	TORTA AL TESTO IL CONTADINO ASSISI (PG) - UMBRIA PROSCIUTTO/SALSICCIA/SALAME..... 6  PROSCIUTTO E FORMAGGIO O VERDURE 6  SALAME E FORMAGGIO 6  SALSICCIA E FORMAGGIO O VERDURE..... 6  STRACCHINO E RUCOLA 6  PROSCIUTTO STRACCHINO E RUCOLA 7  SALSICCIA FORMAGGIO E VERDURE 7  CON NUTELLA 5  VUOTA..... 1 
	ARROSTICINI ABRUZZESI ABRUZZO 1 ARROSTICINO 1 
	CAFFÈ SERRANI TODI (PG) - UMBRIA CAFFÈ MISCELA 100% ARABICA..... 2  CAFFÈ SPECIALTY 3  Mono Origine Pujanga Loia Ecuador Mono Origine Jamaica Blue Mountain CAFFÈ ROSTINO..... 3  (ricetta a base di caffè) CAPPUCCINO 2  LIQUORE AL CAFFÈ..... 3  CAFFÈ DECAFFEINATO..... 2  TÈ INFUSI E TISANE..... 2  CREMA CAFFÈ 3  YOGURT 4  BISCOTTI..... 1  (2pz anche assortiti) DOLCI A TRANCIO..... 2  BAULETTI..... 3  ROSETTE..... 3  BISCOTTONE..... 3 
	COCKTAIL LUIGI CIMINATI FOLIGNO (PG) - UMBRIA GRANITA 3  COCKTAIL..... 6/8 

CHE SI BEVE?

	ENOTECA DEL SAGRANTINO LA STRADA DEL SAGRANTINO BICCHIERE 20 CL / BOTTIGLIA 0,75L UMBRIA BIANCO IGT UMBRIA ROSSO IGT..... 3  12  MONTEFALCO ROSSO DOC MONTEFALCO GRECHETTO DOC MONTEFALCO BIANCO SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC..... 4  16  MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 5  26  DEGUSTAZIONE COMPLETA..... 10  5 VINI CON CALICE E TASCA 2 a scelta tra: Montefalco Grechetto DOC/Montefalco Bianco DOC/Spoletino Trebbiano Spoletino DOC/Umbria Bianco IGT 1 a scelta tra: Montefalco Rosso DOC/Umbria Rosso IGT 1 Montefalco Sagrantino DOCG 1 Montefalco Sagrantino Passito DOCG
	BIRROTECA ARTIGIANALE FERMENTO BIRRA BIRRE ARTIGIANALI BICCHIERE BIRRA MEDIA 5  BOTTIGLIA BIRRA 5/7  LATTINA BIRRA..... 5/7  BOTTIGLIA BIBITA ANALCOLICA..... 3 
	CANTINA PEPPUCCI TODI (PG) - UMBRIA BICCHIERE 20 CL / BOTTIGLIA 0,75L MONTEROISO TODI GRECHETTO DOC..... 4  16  PETRORO 4 TODI ROSSO DOC 4  16  INFORMALE UMBRIA ROSATO IGT..... 4  14 
	TETRAPAK AQUALY DA COLLEZIONE..... 2 
	CAFFÈ SERRANI TODI (PG) - UMBRIA CAFFÈ MISCELA 100% ARABICA..... 2  CAFFÈ SPECIALTY 3  Mono Origine Pujanga Loia Ecuador Mono Origine Jamaica Blue Mountain CAFFÈ ROSTINO..... 3  (RICETTA A BASE DI CAFFÈ) CAPPUCCINO 2  LIQUORE AL CAFFÈ..... 3  CAFFÈ DECAFFEINATO..... 2  TÈ INFUSI E TISANE..... 2  CREMA CAFFÈ 3 
	COCKTAIL LUIGI CIMINATI FOLIGNO (PG) - UMBRIA GRANITA 3  COCKTAIL..... 6/8 