LOCANDA PETREJA

BORGO PETRORO

BORGO PETRORO È LIETO DI ACCOGLIERVI PER SVELARVI I PICCOLI SEGRETI DI UNA CUCINA SINCERA E RICCA DI COLORI COME LA TERRA CHE LA ISPIRA.

BORGO PETRORO IS PLEASED TO WELCOME YOU AND REVEAL THE LITTLE SECRETS OF A CUISINE AS SINCERE AND RICH IN COLOR AS THE LAND WHICH INSPIRES IT.

BORGO PETRORO

COUNTRY RELAIS & RESTAURANT

Menu

ANTIPASTI

Involtino di melanzana e trota salmonata del Nera con coulis di pomodorini Piccadilly e essenza di basilico - € 16 (1.3.7)

Saccottino di sfoglia, pere e pecorino su crema di fave - € 16 (1.7)

Vellutata di fagiolina del lago con cremoso di ricotta, alici del Cantabrico e crumble di spinaci - €18 (1.4.7)

Tartare di Chianina con insalatina di finocchi marinati e frutti di bosco - € 18

Uovo croccante con fonduta di parmigiano, fondo d'arrosto e tartufo nero estivo - € 20 (1.3.7)

PRIMI

Risotto Carnaroli riserva "7 anni" al ragù bianco di piccione e tartufo nero estivo - € 22 (7)

Ravioli di burrata, acqua di pomodori ed essenza di basilico - € 18 (1.3.7)

Eliche di Gragnano, mazzancolla e trilogia di pomodori - € 22 (1.2)

Tortello di Tinca del Trasimeno affumicata con crema di carote e lime - € 20 (1.3.4.7)

Tagliatella di uova d'oca con asparagi saltati e guanciale croccante - € 18 (1.3.7)

Menu

STARTERS

Eggplant roll with Nera trout and piccadilly tomato coulis, basil essence - € 16 (1.3.7)

Puff pastry "saccottino", pears and pecorino cheese on broad bean cream - € 16 (1.7)

Velvety soup of Lake fagiolina beans with ricotta cream, Cantabrian anchovies, and spinach crumble - € 18 (1.4.7)

Chianina beef tartare with marinated fennel salad and wild berries - € 18

Crispy egg with parmesan fondue, roast jus, and summer black truffle - €20 (1.3.7)

FIRST COURSES

Carnaroli riserva "7 years" risotto with white pigeon ragù and summer black truffle - € 22 (7)

Burrata ravioli with tomato water and basil essence - € 18 (1.3.7)

Gragnano pasta with prawn and tomato trilogy - € 22 (1.2)

Tortello pasta with Smoked Trasimeno Tench, carrot and lime cream € 20 (1.3.4.7)

Goose egg tagliatella with sautéed asparagus and crispy guanciale - € 18 (1.3.7)

SECONDI

Guancia di vitellina da latte con carotine baby al burro salato - € 25 (7)

Tournedos di agnello all'orvieto passito, uva cotta e patate sauté - € 24

Rollatina di orata con asparagi, crema d'uovo e tartufo nero estivo - € 22 (1.3.4.7)

Filetto di maialino in crosta di basilico con caponata del nostro orto - € 25 (1)

Faraona farcita di verdure su crema di caciotta all'orvietana e pomodorini arrostiti - € 20 (1.3.7)

Tagliata di Chianina con radicchio arrosto e salsa balsamica - € 27

CONTORNI

Patate al forno - € 7

Insalata mista - € 7

Verdura ripassata - € 7

Verdure alla griglia - € 7

DOLCI

Sfera di stracciatella al cioccolato grezzo con coulis di albicocche - € 10 (1.3.7)

Bavarese di melone con caramello di sagrantino passito e crumble fondente - € 10 (1.3.7)

Tartelletta di frutta con crema pasticcera e gelato artigianale alla vaniglia - € 9 (1.3.7)

Cremoso di yogurt con macedonia di fragole, cioccolato al latte e nocciole tostate - € 9 (1.3.5.7.8)

Tiramisù - € 9 (1.3.7)

MAIN COURSES

Veal cheek, baby carrots with salted butter - € 25 (7)

Lamb tournedos with Orvieto passito wine, cooked grapes and sautéed potatoes - € 24

Sea bream roll with asparagus, egg cream, and summer black truffle - € 22 (1.3.4.7)

Pork fillet in a basil crust with caponata from our garden - € 25 (1)

Stuffed guinea fowl with vegetables on a cream of caciotta cheese from Orvieto, and roasted cherry tomatoes - € 20 (1.3.7)

Chianina steak with roasted radicchio (italian bitter chicory) with balsamic sauce - € 27

SIDE DISHES

Roasted potatoes- € 7

Mixed salad - € 7

Sautèed vegetables - € 7

Grilled vegetables - € 7

Sour green beans - € 7

DESSERTS

Raw chocolate stracciatella sphere with apricot coulis - € 10 (1.3.7)

Melon bavarese with Sagrantino passito caramel and fondant crumble - € 10 (1.3.7)

Fruit tartlet with pastry cream and homemade vanilla ice cream - € 9 (1.3.7.8)

Yogurt with strawberry salad, milk chocolate, and toasted hazelnuts - € 9 (1.3.5.7.8)

Tiramisù - € 9 (1.3.7)

SUI GENERIS

Con grande maestria, lo Chef costruirà per te un'esperienza gastronomica unica, modellata sui tuoi desideri e guidata dalla sua creatività. Ogni piatto sarà una sorpresa, un incontro tra tradizione e innovazione, pensato per farti vivere una vera e propria storia culinaria, dove ogni dettaglio è curato con passione e dedizione.
Sii pronto a lasciarti sorprendere: l'arte della cucina prende vita nelle mani dello Chef.

€ 90 per persona

Possibilità di abbinamento vini

SUI GENERIS

With great mastery, the Chef will craft a unique gastronomic experience tailored to your desires and guided by his creativity. Each dish will be a surprise — a meeting of tradition and innovation — designed to take you on a true culinary journey, where every detail is cared for with passion and dedication.
Be ready to be amazed: the art of cuisine comes to life in the hands of the Chef.

€ 90 per person

Wine experience available

LOCANDA PETREJA
BORGO PETRORO

Menu tipico umbro

Un viaggio nei sapori della tradizione culinaria umbra, una cucina povera composta da piatti semplici ma preparati con ingredienti genuini e di qualità

Selezione di prosciutti, accompagnati da bruschette (1)

Un piatto composto da tre tipi prosciutti locali; il primo affinato nelle vinacce di Sagrantino, vitigno autoctono dell'Umbria il secondo prosciutto stagionato al pepe rosso e alle erbe delle montagne, poi il classico prosciutto di Norcia, dal sapore unico e deciso, con 18 mesi di stagionatura naturale. Il tutto accompagnato da tre bruschette miste

Strangozzi alla norcina e tartufo nero estivo (1.3.7)

Strangozzi alla Norcina:
Un piatto che nasce dalla cucina della transumanza: salsiccia contadina, funghi spontanei dei boschi umbri, ricotta e tartufo. Sapori antichi, raccontati con semplicità e rispetto per la tradizione.

Tagliata di chianina al rosmarino e olio nuovo con patate alla contadina

Tagliata di Chianina:
Chianina locale, tenera e saporita, accompagnata dal profumo del rosmarino e dall'intensità dell'olio nuovo: tre ingredienti, una sola terra.

Crescionda spoletina con crema alla vaniglia (1.3.7.8)

Crescionda storica:
Dolce tipico di Spoleto, un tempo preparato con mandorle amare, oggi con amaretti, uova, latte e zucchero. Servita con delicata crema alla vaniglia per esaltarne la morbidezza e il profumo antico.

€ 70 a persona

E' possibile abbinarci un percorso vini locali di 4 calici

2023 Montefalco Bianco (DOC) Tenuta di Saragano

2023 Jacopone (DOC), Iacopo Paolucci

2018 Montefalco Sagrantino (DOCG), Scacciadiavoli

Passito

€ 35 a persona

LOCANDA PETREJA

BORGO PETRORO

Traditional Umbrian menu

Our selection of cured hams, served with traditional bruschette (1)

A journey through the flavors of Umbria:
Prosciutto aged with Sagrantino grape pomace, prosciutto seasoned with red pepper and mountain herbs, and the classic Norcia ham-sweet, flavorful, and naturally aged for 18 months.

Strangozzi with sausage, mixed mushrooms, ricotta and summer black truffle (1.3.7)

Strangozzi pasta:
A dish born from the traditions of transhumance: Rustic sausage, wild mushrooms from the Umbrian woods, ricotta, and truffle. Ancient flavors told with simplicity and deep respect for tradition.

Chianina steak with rosemary and new oil, served with rustic potatoes

Chianina steak:
Tender and flavorful local Chianina beef, grilled and served with the aroma of fresh rosemary and the bold character of new-season olive oil—three ingredients, one land.

Traditional Spoleto cake made with eggs, chocolate, and dried fruit, served with vanilla cream (1.3.7.8)

A traditional dessert from Spoleto:
Once made with bitter almonds, now prepared with amaretti, eggs, milk, and sugar. Served with a delicate vanilla cream to highlight its softness and timeless aroma.

€ 70 per person

It's possible to add a local wine experience of 4 glasses

2023 Montefalco Bianco (DOC) Tenuta di Saragano

2023 Jacopone (DOC), Iacopo Paolucci

2018 Montefalco Sagrantino (DOCG), Scacciadiavoli

Passito

€ 35 per person

LOCANDA PETREJA
BORGO PETRORO

ALLERGENI

GLUTINE (1)
GLUTEN

CROSTACEI E DERIVATI (2)
CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

UOVA E DERIVATI (3)
EGGS AND DERIVATIVES

PESCE E DERIVATI (4)
FISH AND DERIVATIVES

ARACHIDI E DERIVATI (5)
PEANUTS AND DERICATIVES

SOIA E DERIVATI (6)
SOYA AND DERIVATIVES

LATTE E DERIVATI (7)
MILK AND DERIVATIVES

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (8)
NUTS AND DERIVATIVES

SEDANO E DERIVATI (9)
CELERY AND DERIVATIVES

SENAPE E DERIVATI (10)
MUSTARD AND DERIVATIVES

SEMI DI SESAMO E DERIVATI (11)
SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 (12)
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS GREATER THAN 10 MG/KG 10 MG/L EXPRESSED AS SO2

LUPINI E DERIVATI (13)
LUPINS AND DERIVATIVES

MOLLUSCHI E DERIVATI (14)
SHELLFISH AND DERIVATIVES

Coperto € 3 - Cover charge € 3

BORGO PETRORO
COUNTRY RELAIS & RESTAURANT