

# LA TAVERNA DEL BORGO



Benvenuti a "La Taverna del Borgo" nello storico Castello di Petroro dove potete gustare piatti nati da ricette di antiche tradizioni. Qui, semplicità e gusto si fondono ridando vita a piatti poveri ormai dimenticati.

Welcome to "La Taverna del Borgo" just in the historical Petroro Castle. Here you can taste dishes coming from recipes of ancient traditions. In our dishes simplicity and taste are combined together in order to bring the forgotten poor dishes back to life.

# MENU

## ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI, FORMAGGI E BRUSCHETTE - 18 € (1, 7, 12)  
*SELECTION OF UMBRIAN CHARCUTERIE, CHEESES AND BRUSCHETTA - 18 €*

VERDURE "AGNONI" CON RICOTTA OVINA - 12 € (7)  
*VEGETABLES "AGNONI" WITH EWE'S RICOTTA - 12 €*

PANZANELLA CON ASPARAGI, PESCA, CICERCHIA E BUFALA - 13 € (1, 5, 9)  
*TUSCAN BREAD SALAD WITH ASPARAGUS, PEACH, LEGUMES AND BUFALO MOZZARELLA - 13 €*

CONIGLIO FRITTO CON PATÈ DI FEGATO, DAIKON, ACCIUGHE E LIMONE - 18 € (1, 8, 9,11)  
*FRIED RABBIT (CRISP) WITH LIVER PATE, DAIKON, ANCHOVIS WITH LEMON - 18 €*

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA E ACCIUGHE IN SALSA ALLA PUTTANESCA - 9 € (4,7,12)  
*ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES IN "PUTTANESCA" SAUCE - 9 €*

ZUPPA DI LEGUMI CON GUANCIALE CROCCANTE E CROSTINI AROMATIZZATI AL TIMO - 9 €  
*MIXED BEAN SOUP WITH CRISPY CHEEK LARD AND THYME TOASTS - 9 €*

## PRIMI -MAIN COURSES

TAGLIOLINI ALL'UOVO, FONDO D'ARROSTO DI POLLO ALLO ZAFFERANO, BURRO NOCCIOLA E ANGUILLA AFFUMICATA - 18 € (1, 2, 3, 5, 7, 9)  
*EGGS "TAGLIOLINI" PASTA, ROAST CHICKEN BASE, SAFFRON, HALZENUT BUTTER AND SMOKED EEL - 18 €*

ELICHE AL PESTO - 14 € (1, 7, 8)  
*ELICHE PASTA WITH PESTO - 14 €*

CAPPELLACCI DI CAPRIOLO, TOPINAMBUR, ROSMARINO E MELA VERDE COMPRESSA - 17€(1, 3, 6, 7, 9)  
*STUFFED "CAPPELLACCI" PASTA WITH ROERDEER, TOPINAMBUR, ROSEMARY AND COMPRESSED APPLE - 17 €*

STRINGOZZI CON ALICI, PANURE E CAVIALE AMUR ROYAL - 19 € (1, 4, 14)  
*"STRINGOZZI" PASTA WITH ANCHOIVES, PANURE AND CAVIAR AMUR ROYAL - 19 €*

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA - 14 € (1,3,7)  
*RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH, BUTTER AND SAGE SAUCE - 14 €*

FETTUCCHINE AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE CON CIALDA DI PECORINO - 16 € (1, 7, 9)  
*FETTUCCHINE PASTA WITH WILD BOAR WHITE RAGÙ AND PECORINO WAFER - 16 €*

# MENU

## SECONDI - MEAT AND FISH DISHES

AGNELLO, PATATA AL BURRO E CICORIA - 22 € (9)

*LAMB, BUTTERED POTATO AND CHICORY - 22 €*

MAIALINO ALLA BRACE, PORRO CAMELLATO E FRIGGITELLI - 17 € (9)

*GRILLED SUCKLING PIG, CAMELLED LEEK AND FRIGITELLI - 17 €*

POLLO ALLA CACCIATORA IN BIANCO CON OLIVE - 16 € (1, 9)

*CHICKEN CACCIATORA STYLE WITH OLIVES - 16 €*

TAGLIATA DI MANZO CON LARDO DI PATANEGRA - 22 €

*SLICED BEEF WITH PATANEGRA LARD - 22 €*

## CONTORNI - SIDE DISHES

CICORIA RIPASSATA - 7€

*CHICORY - 7€*

AGRETTI RIPASSATI - 7€

*FRIAR'S BEARD / AGRETTI - 7€*

PATATE AL FORNO - 7€

*OVEN BAKED POTATOES - 7€*

## DOLCI - DESSERTS

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE E MENTA - 8 € (3,7)

*STRAWBERRY PARFAIT WITH MINT - 8 €*

LIMONE, FRAGOLA E CIOCCOLATO BIANCO 8 € (1, 5, 6, 7)

*FAKE LEMON, STRAWBERRY AND WITHE CHOCOLATE - 8 €*

CRÈME BRÛLÉE CON FRUTTI DI BOSCO - 8 € (3,7)

*CRÈME BRÛLÉE WITH BERRIES - 8 €*

TIRAMISÙ - 8 € (1,3,7)

*TIRAMISÙ - 8 €*

TAGLIATA DI FRUTTA - 7 €

*FRUIT SALAD - 7 €*



COUNTRY RELAIS & RESTAURANT

# MENU

## 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 DERIVATIVES

### 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 SO<sub>2</sub> (12)

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS GREATER THAN 10 MG/KG 10 MG/L  
EXPRESSED AS SO<sub>2</sub>

### LUPINI E DERIVATI (13)

LUPINS AND DERIVATIVES

### MOLLUSCHI E DERIVATI (14)

SHELLFISH AND DERIVATIVES