

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 €

SEPIE ALLA GRIGLIA CON MAIONESE DI POMODORO, CAROTE CROCCANTI MARINATE
E VELLUTATA DI PISELLI - 13 € (14)

GRILLED CUTTLEFISH WITH TOMATO MAYONNAISE, MARINATED CRISPY CARROTS AND PUREED PEA SOUP - 13 €

FRITTURA MISTA DI VERDURE CON SALSIA AGRODOLCE - 12 €

MIXED FRIED VEGETABLES WITH SOUR SOUCE - 12 €

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA E ACCIUGHE IN SALSIA ALLA PUTTANESCA - 10 € (4,7,12)

ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES IN "PUTTANESCA" SAUCE - 10 €

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

STRANGOZZI CON CALAMARI, PACHINO E BOTTARGA - 15 € (1, 8)

STRANGOZZI PASTA WITH SQUIDS, PACHINO TOMATO AND BOTTARGA - 15 €

ELICHE AL PESTO - 14 € (1, 7, 8)

ELICHE PASTA WITH PESTO - 14 €

SPAGHETTONI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO CON GAMBERI E LIME - 16 € (1, 2, 9)

SPAGHETTONI PASTA WITH GARLIC, OIL, CHILI, PRAWNS AND LIME - 16 €

SPAGHETTONI ALICI, PANURE E CAVIALE AMUR ROYAL - 24 € (1, 4, 14)

SPAGHETTONI ANCHOIVES, PANURE AND CAVIAR AMUR ROYAL - 24 €

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 €

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE CON CIALDA DI PECORINO - 16 € (1, 7, 9)

FETTUCCINE PASTA WITH WILD BOAR WHITE RAGÙ AND PECORINO WAFER - 16 €



COUNTRY RELAIS & RESTAURANT

MENU

SECONDI - MEAT AND FISH DISHES

FRITTURA MISTA DI PESCE CON SALSA AGRODOLCE - 20 € (1,2,4,14)

FRIED MIXED SEAFOOD WITH SWEET AND SOUR SAUCE - 20 €

CANNOLO CON BACCALÀ MANTECATO - 20 € (1, 4, 7)

CANNOLI WITH "MANTECATO" (CREAMED) COD - 20 €

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 €

BABÀ CON CREMA PASTICCERA - 8 € (1,3,7)

BABÀ WITH VANILLA CREAM AND BERRIES - 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 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