



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 - STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - € 18 (1.7)

SELECTION OF CHARCUTERIE AND CHEESE - € 18 (1.7)

ANIMELLA DI VITELLO, RICOTTA, PRUGNE, LARDO E TARTUFO - € 20 (1.6.7.12)

VEAL SWEETBREAD, RICOTTA CHEESE, PLUMS, LARD AND TRUFFLE - € 20 (1.6.7.12)

CARPACCIO DI MANZO, BAGNA CAUDA, FINFERLI E BIETOLA - € 18 (2.4.6.7)

BEEF CARPACCIO, BAGNA CAUDA SAUCE, FINFERLI MUSHROOMS AND CHARD - € 18 (2.4.6.7)

CALAMARO, RADICCHIO, GAMBERI ROSSI E BOTTARGA - € 18 (2.4.14)

CALAMARI, RADICCHIO, RED PRAWNS AND BOTTARGA - € 18 (2.4.14)

ANATRA AL MIELE, PATE' DI FEGATINI, SENAPE E RAFANO - € 17 (6.7.9.10)

DUCK AND HONEY, LIVER PATE', MUSTARD AND RADISH - € 17 (6.7.9.10)

PRIMI - MAIN COURSES

TAGLIOLINO AI GRANI ANTICHI, RAGU' DI PICCIONE, MELE E NOCCIOLE - € 17
(1.3.5.6.7.8.9)

*ANCIENT GRAIN EGG TAGLIOLINO, PIGEON RAGOUT, APPLE AND HAZELNUTS - € 17
(1.3.5.6.7.8.9)*

RISO CARNAROLI, PORCINI, CAVOLO NERO E TARTUFO - € 17 (6.7.9.13)

CARNAROLI RICE, PORCINI MUSHROOMS, BLACK CABBAGE AND TRUFFLE - € 17 (6.7.9.13)

ANOLINI DI CIME DI RAPA, BRODETTO DI TRIGLIA, IKURA E CAPPERI DISIDRATI. € 18
(1.2.3.4.6.7.14)

*ANOLINI PASTA AND TURNIP TOPS, BROTH OF MULLET, IKURA AND DEHYDRATED CAPERS - € 18
(1.2.3.4.6.7.14)*

GNOCCHI DI PATATE, ZUCCA, SALVIA, AGLIO NERO, FONDUTA DI REGGIANO - € 16
(1.3.7)

POTATOES GNOCCHI, PUMPKIN, SAGE, BLACK GARLIC, REGGIANO CHEESE FONDUE - € 16 (1.3.7)

SPAGHETTONE MANCINI, ZAFFERANO E CANOCCHIE - € 18 (1.2.4.6.7.9.14)

MANCINI SPAGHETTONE, SAFFRON AND MANTIS SHRIMPS - € 18 (1.2.4.6.7.9.14)

Menu

SECONDI - MEAT AND FISH

ENTRECOTE DI MANZO - € 25

BEEF ENTRECÔTE - € 25

AGNELLO IN DUE COTTURE E CARCIOFI - € 26 (1.3.6.7)

LAMB AND ARTICHOKES - € 26 (1.3.6.7)

FARAONA IN SALMI, CICORIA E FEGATINI - € 25 (6.7.9)

GUINEA FOWL IN SALMI SAUCE, CHICORY AND LIVER - € 25 (6.7.9)

RANA PESCATRICE, PATATE, CAVOLO NERO, SPUMA DI CAVOLFIORE, LIMONE E SPIRULINA - € 25 (1.2.4.7.14)

MONKFISH WITH POTATOES, BLACK CABBAGE, CAULIFLOWER MOUSSE, LEMON AND SPIRULINA ALGA - € 25 (1.2.4.7.14)

LINGUA DI VITELLO, GENOVESE DI CIPOLLE, UVA PASSA E VERZA - € 22 (6.7.9)

SEARED VEAL TONGUE, ONION GENOVESE, RAISINS AND SAVOY CABBAGE - € 22 (6.7.9)

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ "ESPRESSO" - € 9 (1.3.7)

TIRAMISÙ "ESPRESSO" - € 9 (1.3.7)

CIOCCOLATO, CARMELLO, TABACCO E PEPERONCINO - € 10 (1.3.7)

CHOCOLATE, CARAMEL, TOBACCO AND CHILI - € 10 (1.3.7)

MONTBLANC, PRALINATO DI NOCCIOLE E AMARENA - € 12 (1.3.5.7.8)

MONTBLANC, HAZELNUT PRALINE AND BLACK CHERRY - € 12 (1.3.5.7.8)

MANDARINO, VANIGLIA, FICHI SECCHI E MOSTO COTTO - € 10 (1.3.7)

MANDARIN, VANILLE, DRIED FIGS AND MOSTO COTTO - € 10 (1.3.7)

TOZZETTI E PASSITO - € 9 (1.3.7.8)

COPERTO - SERVICE € 3 PP

Menu

VEGETARIANO - VEGETARIAN MENU

IMBRECCIATA UMBRA DELLA TRADIZIONE - € 17 (9)
TRADITIONAL UMBRIAN "IMBRECCIATA" - € 17 (9)

VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA, REGGIANO E CAFFE - € 17 (7)
MANTOVANA PUMPKIN CREAM SOUP, REGGIANO AND COFFEE - € 17 (7)

RADICCHIO ARROSTO, GORGONZOLA E NOCI - € 18 (7.8)
ROASTED RADICCHIO, GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS - € 18 (7.8)

CREMOSO DI LEGUMI, SEDANO RAPA E CAVOLO NERO - € 18 (9)
CREAMY LEGUMES, CELERIAC AND BLACK CABBAGE - € 18 (9)

DEGUSTAZIONE VINI ABBINATI PAIRED WINE TASTING

UN CALICE A VINO A PERSONA €35.00 - A GLASS OF WINE PER PERSON €35.00

MONTEFALCO BIANCO TENUTA DI SARAGANO 2022

IACOPONE GRECHETTO DI TODI 2022

MONTEFALCO 2017 SAGRANTINO DOCG SCACCIADIAVOLI

PASSITO

Menu

MENU DEGUSTAZIONE - € 70 PP

CALAMARO, RADICCHIO, GAMBERI ROSSI E BOTTARGA (2.4.14)

CALAMARI, RADICCHIO, RED PRAWNS AND BOTTARGA (2.4.14)



ANIMELLA DI VITELLO, RICOTTA, PRUGNE, LARDO E TARTUFO (1.6.7.12)

VEAL SWEETBREAD, RICOTTA CHEESE, PLUMS, LARD AND TRUFFLE (1.6.7.12)



ANOLINI DI CIME DI RAPA, BRODETTO DI TRIGLIA, IKURA E CAPPERI DISIDRATI
(1.2.3.4.6.7.14)

*ANOLINI PASTA AND TURNIP TOPS, BROTH OF MULLET, IKURA AND DEHYDRATED CAPERS
(1.2.3.4.6.7.14)*



FARAONA IN SALMI, CICORIA E FEGATINI (6.7.9)

GUINEA FOWL IN SALMI SAUCE, CHICORY AND LIVER (6.7.9)



CIOCCOLATO, CARMELLO, TABACCO E PEPERONCINO (1.3.7)

CHOCOLATE, CARAMEL, TOBACCO AND CHILI (1.3.7)



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 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