



**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.



**COUNTRY RELAIS & RESTAURANT**

# Menu

## ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - € 18 (1.7)

*SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE - € 18 (1.7)*

LINGUA DI VITELLO, GENOVESE DI CIPOLLE, UVA PASSA E VERZA - € 16  
(6.7.9)

*VEAL TONGUE, GENOESE ONION SAUCE, RAISINS, AND CABBAGES - € 16 (6.7.9)*

CRUDO DI MANZO LEGGERMENTE AFFUMICATO, AGLIO NERO, LARDO,  
ACCIUGHE E NOCCIOLE - € 17 (4.6.8)

*LIGHTLY SMOKED RAW BEEF, BLACK GARLIC, LARD, ANCHOVIES, AND HAZELNUTS- € 17 (4.6.8)*

CAPELANTE AL BURRO, SCAMPO CRUDO, PAN BRIOCHE, PORRO E MANDARINO  
€ 18 (1.2.4.7.9.14)

*BUTTER-SEARED SCALLOPS, RAW LANGOUSTINE, BRIOCHE, LEEK, AND MANDARIN - € 18 (1.2.4.7.9.14)*

CONIGLIO IN CASSERUOLA, FEGATELLI, CANNELLINI DI COLFIORITO, TARTUFO  
E CAROTE - € 16 (6.7.9.12)

*BRAISED RABBIT IN CASSEROLE, LIVER, COLFIORITO CANNELLINI BEANS, TRUFFLE, AND CARROTS- € 16  
(6.7.9.12)*

## PRIMI - FIRST COURSES

TAGLIOLINO ALL'UOVO AI GRANI ANTICHI CON TARTUFO ESTIVO - € 20  
(1.3.7.12)

*EGG TAGLIOLINO WITH ANCIENT GRAINS AND SUMMER TRUFFLE - € 20 (1.3.7.12)*

RISO CARNAROLI, CARDONCELLI, CAPRINO E ANIMELLE ARROSTO - € 17  
(6.7.9.12)

*CARNAROLI RICE, CARDONCELLI MUSHROOMS, GOAT CHEESE, AND ROASTED SWEETBREADS - € 17  
(6.7.9.12)*

TORTELLI DI FARAONA, FONDO BRUNO, PASTINACA, RUCOLA E CAFFÈ - € 17  
(1.3.7.9)

*GUINEA FOWL TORTELLI, JUS, PARSNIP, ARUGULA, AND COFFEE - € 17 (1.3.7.9)*

GNOCCHI DI PATATE, MELANZANA ALLA BRACE, BLU DI CAPRA E  
PEPERONE CRUSCO - € 16 (1.3.7.9.12)

*POTATO GNOCCHI, CHARCOAL-GRILLED EGGPLANT, GOAT BLUE CHEESE, AND CRISPY DRIED PEPPER - € 16  
(1.3.7.9.12)*

SPAGHETTONE MANCINI, INFUSO DI PINOLI, BURRO AFFUMICATO E  
GAMBERI ROSSI - € 20 (1.2.4.7.8.14)

*MANCINI SPAGHETTONE WITH PINE NUT INFUSION, SMOKED BUTTER, AND RED PRAWNS - € 20  
(1.2.4.6.7.9.14)*

## PROPOSTE VEGETARIANE - VEGETARIAN OPTIONS

CAROTE AL MISO, BRODO DI FUNGHI E AGLIO NERO - € 16 (1.5.6.7)

CARROTS WITH MISO GLAZE, MUSHROOM BROTH, AND BLACK GARLIC.- € 16 (1.5.6.7)

IMBRECCIATA UMBRA DELLA TRADIZIONE - € 17 (9)

TRADITIONAL VEGETARIAN UMBRIAN BEAN AND GRAIN STEW- € 17 (9)

UOVO POCHE', POMODORO, PANE CASARECCIO E CIPOLLOTTO - € 17 (1.3.9)

POACHED EGG, TOMATO, RUSTIC BREAD, AND SPRING ONION. - € 17 (1.3.9)

CREMOSO DI LEGUMI, SEDANO RAPA E CAVOLO NERO - € 17 (9)

CREAMY LEGUMES, CELERIAC, AND BLACK CABBAGE - € 17 (9)

RADICCHIO ARROSTO, GORGONZOLA E NOCI - € 17 (7.8)

ROASTED RADICCHIO, GORGONZOLA, AND WALNUTS € 17 (7.8)

## SECONDI - MAIN COURSES

ENTRECOTE DI MANZO - € 26

*BEEF ENTRECÔTE - € 26*

SCAMONCINO DI AGNELLO, PEPERONI, YOGURT E ERBA CIPOLLINA - € 22

(1.7.9)

LAMB KNUCLE, PEPPERS, YOGURT, AND CHIVES - € 22 (1.7.9)

PICCIONE, RADICCHIO, BRULÉE DI SCALOGNO E FEGATINI - € 20

(3.7.9)

PIGEON, RADICCHIO, CARAMELIZED SHALLOT BRÛLÉE, AND LIVER - € 20 (3.7.9)

FILETTO DI CERVO, COMPOSTA DI CIPOLLA BRUCIATA E ASPARAGI - € 26 (1)

VENISON FILLET, BURNT ONION COMPOTE, AND ASPARAGUS - € 26(1)

ROMBO IN VERDE, PISELLI, SALICORNIA E PATATE - € 23 (1.2.4.9.14)

TURBOT WITH A GREEN VEGETABLE MEDLEY, PEAS, SAMPHIRE, AND POTATOES - € 23 (1.2.4.9.14)

## CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO - € 7  
ROASTED POTATOES - € 7

INSALATA MISTA - € 7  
MIXED SALAD - € 7

VERDURA RIPASSATA - € 7  
SAUTÈED VEGETABLES - € 7

VERDURE ALLA GRIGLIA - € 7  
GRILLED VEGETABLES - € 7

## DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ "ESPRESSO" - € 9 (1.3.7)  
*TIRAMISÙ "ESPRESSO" - € 9 (1.3.7)*

COCCO, PASSION FRUIT E BURRO D'ARACHIDI - € 8 (5.7.8)  
COCONUT, PASSION FRUIT, AND PEANUT BUTTER - € 8 (5.7.8)

CIOCCOLATO, CARAMELLO, TABACCO E PEPERONCINO - € 10 (1.3.7)  
CHOCOLATE, CARAMEL, TOBACCO, AND CHILI - € 10 (1.3.7)

LAMPONE, YOGURT, CACAO E MIELE - € 8 (1.3.7.8)  
RASPBERRY, YOGURT, COCOA, AND HONEY - € 8 (1.3.7.8)

TOZZETTI E PASSITO - € 9 (1.3.7.8)  
TWICE-BAKED ALMOND BISCUITS (TOZZETTI) SERVED WITH SAGRANTINO WINE - € 9 (1.3.7.8)

# MENU DEGUSTAZIONE - € 75 A PERSONA TASTING EXPERIENCE - € 75 PER PERSON

CAPESANTE AL BURRO, SCAMPO CRUDO, PAN BRIOCHE, PORRO E MANDARINO  
(1.2.4.7.9.14)

BUTTER-SEARED SCALLOPS, RAW LANGOUSTINE, BRIOCHE, LEEK, AND MANDARIN (1.2.4.7.9.14)

CONIGLIO IN CASSERUOLA, FEGATELLI, CANNELLINI DI COLFIORITO,  
TARTUFO E CAROTE (6.7.9.12)

BRAISED RABBIT IN CASSEROLE, LIVER, COLFIORITO CANNELLINI BEANS, TRUFFLE, AND CARROTS  
(6.7.9.12)



SPAGHETTONE MANCINI, INFUSO DI PINOLI, BURRO AFFUMICATO E  
GAMBERI ROSSI (1.2.4.7.8.14)

MANCINI SPAGHETTONE WITH PINE NUT INFUSION, SMOKED BUTTER, AND RED PRAWNS  
(1.2.4.6.7.9.14)



FILETTO DI CERVO, COMPOSTA DI CIPOLLA BRUCIATA E ASPARAGI (1)  
VENISON FILLET, BURNT ONION COMPOTE, AND ASPARAGUS (1)



COCCO, PASSION FRUIT E BURRO D'ARACHIDI (5.7.8)

COCONUT, PASSION FRUIT, AND PEANUT BUTTER (5.7.8)

PERCORSO VINI 4 CALICI - € 35

4-GLASS WINE TASTING EXPERIENCE - € 35

2022 MONTEFALCO BIANCO (DOC) TENUTA DI SARAGANO

2022 JACOPONE (DOC) IACOPO PAOLUCCI

2017 MONTEFALCO SAGRANTINO (DOCG) SCACCIADIAVOLI

PASSITO



**LOCANDA PETREJA**  
BORGOPETRORO

**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

**COPERTO € 3 - COVER CHARGE € 3**