



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

INVOLTINO DI MELANZANA E TROTA SALMONATA DEL NERA CON
COULIS DI POMODORINI PICCADILLY E ESSENZA DI BASILICO - € 16 (1.3.7)
EGGPLANT ROLL WITH NERA TROUT AND PICCADILLY TOMATO COULIS, BASIL ESSENCE - € 16 (1.3.7)

TERRINA DI ZUCCHINI CON GOCCE DI CREMOLATA DI PEPERONI AL TIMO E
SPUMA DI PECORINO - € 16 (1.3.7)
ZUCCHINI TERRINE WITH DROPS OF PEPPER CREAM WITH THYME AND PECORINO FOAM - € 16 (1.3.7)

VELLUTATA DI FAGIOLINA DEL LAGO CON CREMOSO DI RICOTTA, ALICI
DEL CANTABRICO E CRUMBLE DI SPINACI - €18 (1.4.7)
VELVETY SOUP OF LAKE FAGIOLINA BEANS WITH RICOTTA CREAM, CANTABRIAN ANCHOVIES,
AND SPINACH CRUMBLE - € 18 (1.4.7)

TARTARE DI CHIANINA CON INSALATINA DI FINOCCHI MARINATI E
FRUTTI DI BOSCO - € 18
CHIANINA BEEF TARTARE WITH MARINATED FENNEL SALAD AND WILD BERRIES - € 18

UOVO CROCCANTE CON FONDUTA DI PARMIGIANO, FONDO D'ARROSTO E
TARTUFO NERO ESTIVO - € 20 (1.3.7)
CRISPY EGG WITH PARMESAN FONDUE, ROAST JUS, AND SUMMER BLACK TRUFFLE - €20 (1.3.7)

PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO CARNAROLI RISERVA "7 ANNI" AL RAGÙ BIANCO DI PICCIONE E
TARTUFO NERO ESTIVO - € 22 (7)
CARNAROLI RISERVA "7 YEARS" RISOTTO WITH WHITE PIGEON RAGÙ AND SUMMER BLACK TRUFFLE
- € 22 (7)

RAVIOLI DI BURRATA, ACQUA DI POMODORI E ESSENZA DI BASILICO - € 18
(1.3.7)
BURRATA RAVIOLI WITH TOMATO WATER AND BASIL ESSENCE - € 18 (1.3.7)

GNOCCHETTI DI PATATE ROSSE, GAMBERI SCOTTATI E SPINACINI AL BURRO
SALATO - 20€ (1.2.3.7)
RED POTATO GNOCCHETTI WITH SEARED PRAWNS AND SPINACH IN SALTED BUTTER - € 20 (1.2.3.7)

PASSATELLI CON FONDUTA DI ZAFFERANO DI CASCIA E MELANZANA
FRITTA - € 18 (1.3.7)
PASSATELLI WITH CASCIA SAFFRON FONDUE AND FRIED EGGPLANT - € 18 (1.3.7)

TAGLIATELLA DI UOVA D'OCA CON ASPARAGI SALTATI E GUANCIALE
CROCCANTE - € 18 (1.3.7)
GOOSE EGG TAGLIATELLA WITH SAUTÉED ASPARAGUS AND CRISPY GUANCIALE - € 18 (1.3.7)

SECONDI - MAIN COURSES

GUANCIA DI VITELLINA DA LATTE AL GRECHETTO CON FLAN DI PISELLI
- € 25 (7)

VEAL CHEEK WITH GRECHETTO WINE AND PEA FLAN - € 25 (7)

CARRÈ DI AGNELLO PRE-SALÈ AL PANE PROFUMATO CON LE ERBETTE
LOCALI E PATATE SAUTÉ - € 24 (1)

*PRE-SALTED LAMB RACK WITH HERB-SCENTED BREADCRUMB, LOCAL HERBS, AND SAUTÉED
POTATOES - € 24 (1)*

ROLLATINA DI ORATA CON ASPARAGI, CREMA D'UOVO E TARTUFO NERO
ESTIVO - € 22 (1.3.4.7)

SEA BREAM ROLL WITH ASPARAGUS, EGG CREAM, AND SUMMER BLACK TRUFFLE - € 22 (1.3.4.7)

COSTINE DI MAIALINO DA LATTE GLASSATE CON CAPONATA DEL
NOSTRO ORTO - € 22

ROAST SUCKLING PIG RIBS GLAZED WITH CAPONATA FROM OUR GARDEN - € 22

FARAONA FARCITA DI VERDURE SU CREMA DI CACIOTTA
ALL'ORVIETANA E POMODORINI ARROSTITI - € 20 (1.3.7)

*STUFFED GUINEA FOWL WITH VEGETABLES ON A CREAM OF CACIOTTA CHEESE FROM ORVIETO,
AND ROASTED CHERRY TOMATOES - € 20 (1.3.7)*

TAGLIATA DI CHIANINA CON RADICCHIO ARROSTO E SALSA BALSAMICA
- € 27

*CHIANINA STEAK WITH ROASTED RADICCHIO (ITALIAN BITTER CHICORY) WITH BALSAMIC
SAUCE - € 27*

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO - € 7

ROASTED POTATES - € 7

INSALATA MISTA - € 7

MIXED SALAD - € 7

VERDURA RIPASSATA - € 7

SAUTÉED VEGETABLES - € 7

VERDURE ALLA GRIGLIA - € 7

GRILLED VEGETABLES - € 7

DOLCI - DESSERTS

SFERA DI STRACCIATELLA AL CIOCCOLATO GREZZO CON COULIS DI ALBICOCHE - € 10 (1.3.7)

RAW CHOCOLATE STRACCIATELLA SPHERE WITH APRICOT COULIS - € 10 (1.3.7)

BAVARESE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E MASCARPONE CON SCIROPPO DI SAGRANTINO PASSITO - € 10 (1.3.7)

PASSION FRUIT AND MASCARPONE BAVARESE WITH SAGRANTINO PASSITO SYRUP - € 10 (1.3.7)

PARFAIT AL CAFFÈ, CRUMBLE ALL'ANICE E CREMA DI TOZZETTO - € 9 (1.3.7.8)

COFFEE PARFAIT WITH ANISE CRUMBLE AND TOZZETTO CREAM - € 9 (1.3.7.8)

CREMOSO DI YOGURT CON MACEDONIA DI FRAGOLE, CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE TOSTATE - € 9 (1.3.5.7.8)

YOGURT WITH STRAWBERRY SALAD, MILK CHOCOLATE, AND TOASTED HAZELNUTS - € 9 (1.3.5.7.8)

TIRAMISÙ - € 9 (1.3.7)

TIRAMISÙ - € 9 (1.3.7)

MENU DEGUSTAZIONE - € 70 A PERSONA

TASTING EXPERIENCE - € 70 PER PERSON

LA NOSTRA SELEZIONE DI PROSCIUTTI, ACCOMPAGNATI DA BRUSCHETTE COME DA TRADIZIONE (1)

OUR SELECTION OF CURED HAMS, SERVED WITH TRADITIONAL BRUSCHETTE (1)

PENNE ALLA NORCINA E TARTUFO NERO ESTIVO (1.3.7)

PENNE WITH SAUSAGE, MIXED MUSHROOMS, RICOTTA AND SUMMER BLACK TRUFFLE (1.3.7)

TAGLIATA DI CHIANINA AL ROSMARINO E OLIO NUOVO CON PATATE ALLA CONTADINA

CHIANINA STEAK WITH ROSEMARY AND NEW OIL, SERVED WITH RUSTIC POTATOES

CRESCIONDA SPOLETINA CON CREMA ALLA VANIGLIA (1.3.7.8)

TRADITIONAL SPOLETO CAKE MADE WITH EGGS, CHOCOLATE, AND DRIED FRUIT, SERVED WITH VANILLA CREAM (1.3.7.8)

PERCORSO VINI 4 CALICI - € 35

4-GLASS WINE TASTING EXPERIENCE - € 35

2023 MONTEFALCO BIANCO (DOC) TENUTA DI SARAGANO

2023 JACOPONE (DOC) IACOPO PAOLUCCI

2018 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 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