



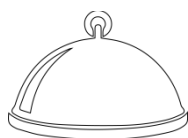
ANTIPASTI

PECORINO DI MONTAGNA	€.4,00
MISTO CROSTINI	€. 5,00
AFFETTATI E BRUSCHETTA	€. 6,00
BRUSCHETTAALARTUFO	€. 8,00
ANTIPASTO DELLA CASA	€. 9,00
CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO con pomodorini rucola parmigiano e noci.....	€. 8,00
SALUMI MISTI CON FOCACCIA (Solo la sera)	€. 7,00
CRESCIA AL CIAUSCOLO (Solo la sera).....	€. 6,00
CRESCIA CON VERDURA COTTA (Solo la sera).....	€. 6,00
CRESCIA AL PROSCIUTTO (Solo la sera).....	€. 6,00



INSALATONE

INSALATA GEPETTO	€. 6,00
(Potato/Tomato/Bean/Onion)	
INSALATA MEDITERRANEA	€. 6,00
(Tomato/Green salad/Carrot/Artichokes/Olives)	
INSALATA NIZZARDA	€. 7,00
(Tomato/Onion/Boiled egg/Tuna fish/Olives)	
INSALATA SCACCHI	€. 8,00
(Rucola/Noci/Uva passa/Mozzarella/Parmigiano/Mele/Carote/Pachino/Vinaigrette)	



PRIMI PIATTI

ZUPPA DI FARRO	€. 6,00
(Spelt Soup)	
STRANGOZZI FATTI IN CASA ALLA SPOLETINA	€. 6,00
(Stringozzi with tomato)	
PAPPARDELLE AL CINGHIALE	€.7,00
(Pappardelle with Wild boar sauce)	
GNOCCHI FATTI IN CASA AL CASTRATO	€. 7,00
(Gnocchi with sheep sauce)	
GIRASOLI AL LIMONE CON TROTA SALMONATA	€. 8,00
(Small ravioli on lemon with salmon's trout sauce)	



SPECIALITÀ AL TARTUFO

ORECCHIETTE AI 4 FORMAGGI E TARTUFO	€. 11,00
(Orecchiette with 4 cheeses and tartufo)	
STRANGOZZI FATTI IN CASA AL TARTUFO	€. 11,00
(Stringozzi with tartufi souce)	
SPAGHETTI AL TARTUFO	€. 11,00
(Spaghetti with tartufo)	
TAGLIATELLE AL TARTUFO E PORCINI	€. 12,00
(Tagliatelle with Tartufi souce and Porcini)	
TORTELLINI PANNA E TARTUFO	€. 12,00
(Tortellini with Tartufi and cream)	

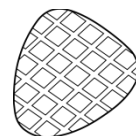


SECONDI PIATTI



PIATTO VEGETARIANO	€. 8,00
(Mixed Vegetables)	
BOCCONCINI DI CINGHIALE ALLA CACCIATORA CON FUNGHI	€. 8,00
(Wild boar diced meat)	
FILETTO DI TROTA SALMONATA GRATINATO	€. 9,00
(Salmon trout fillet “au gratin”)	
TAGLIATA DI VITELLO ALL’ACETO BALSAMICO	€. 14,00
con Rucola Pomodorini e scaglie di Parmigiano (Veal on racket in Balsamico sauce, Tomato and Parmigiano)	
CONTROFILETTO DI VITELLO “AGLISCACCHI”	€. 14,00
(Veal fillet “Agli Scacchi”)	

CARNI ALLA GRIGLIA (Meat On Grill)



SALSICCE	€. 6,00
(Sausage)	
CASTRATO	€. 8,00
(Sheep on grill)	
BRACIOLA DI MAIALE	€. 9,00
(Pork on grill)	
ARROSTO MISTO	€. 10,00
(Mixed grill)	
BISTECCA DI VITELLO	€. 12,00
(Veal steak)	
AGNELLO ALLA SCOTTADITO	€. 12,00
(Lamb on grill)	



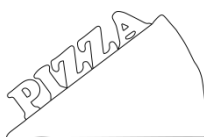
SPECIALITÀ AL TARTUFO

BRACIOLA TARTUFATA	€. 12,00
(Pork on grill with tartufo)	
SCALOPPINA AL LATTE CON TARTUFO	€. 12,00
(Sliced meat in milk and tartufo)	
FILETTO DI TROTA SALMONATA TARTUFATA	€. 12,00
(Salmon trout fillet with tartufo)	
BISTECCA TARTUFATA	€. 15,00
(Veal steak on tartufo)	
TAGLIATA DI VITELLO TARTUFATA	€. 16,00
(Veal with tartufo)	
CONTROFILETTO DI VITELLO AGLI SCACCHI TARTUFATO	€. 16,00
(Veal fillet “agli scacchi” with tartufo)	



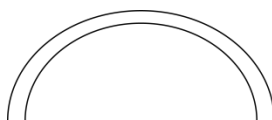
CONTORNI

INSALATA VERDE	€. 3,00
(Green salad)	
INSALATA MISTA	€. 3,00
(Mixed salad)	
PATATE	€. 3,00
(Potatoes)	
VERDURA COTTA DI STAGIONE	€. 4,00
(Boiled Vegetables)	
VERDURE GRIGLIATE	€. 4,00
(Vegetables on grill)	
CIPOLLINE ALL'ACETOBALSAMICO	€. 4,00
(Small onions in aromatic vinegar)	
CIPOLLE DI TROPEA IN AGRODOLCE	€. 4,00
(Tropea's Onions in bitter – sweet sauce)	



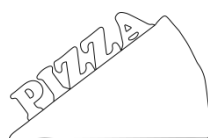
PIZZE AGLI SCACCHI

RE	€ 12,00
(mozzarella tartufo funghi porcini)	
REGINA	€ 11,00
(mozzarella pecorino di norcia tartufo)	
ALFIERE	€ 10,00
(mozzarella porcini pancetta in cottura pecorino noci)	
TORRE	€ 10,00
(pomodoro mozzarella di bufala funghi porcini alici)	
STALLO	€ 9,00
(Mozzarella crema di carciofi speck scaglie di pecorino)	
ARROCCO	€ 9,00
(Pomodoro rucola pomodori pachino trota affumicata)	
PEDONE	€ 8,00
(Mozzarella patate ripassate pancetta e salsiccia)	
SCACCOMATTO	€ 8,00
(Mozzarella taleggio pere noci)	



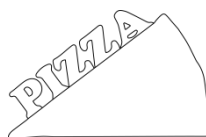
CALZONI

CLASSICO	€ 6,00
(Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi di bosco, Pomodoro, Mozzarella)	
UMBRO	€ 6,00
(Mozzarella, Salsiccia, Verdura cotta, Sale e pepe)	
VESUVIO	€ 7,00
(Mozzarella di Bufala, Pachino in cottura, Basilico, Pomodoro, Mozzarella)	
CIAUSCOLO	€ 7,00
(Mozzarella, Ciauscolo, Parmigiano, Scamorza Affumicata)	
DELCERUSICO	€ 7,00
(Mozzarella, Prosciutto cotto, Uovo sodo, Carciofi, Formaggi)	



PIZZE ROSSE

MARINARA	€ 4,00
(Pomodoro, Aglio, Origano)	
MARGHERITA	€ 5,00
(Pomodoro, Mozzarella)	
FUNGHI	€ 6,00
(Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon)	
WURSTEL	€ 6,00
(Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)	
PERUGINA	€ 6,00
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia)	
NAPOLETANA	€ 6,00
(Pomodoro, Mozzarella, Alici, Capperi)	
FRANCESCANA	€ 6,50
(Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto crudo)	
TONNO	€ 6,50
(Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle, Olive nere)	
BENEDETTINA	€ 6,50
(Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salsiccia)	
CALABRESE	€ 6,50
(Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Provola affumicata)	
FRIVOLA	€ 6,50
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Peperoni)	
PARMIGIANA	€ 7,00
(Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Parmigiano, Basilico)	
CAPRICCIOSA	€ 7,00
(Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Carciofi, Prosciutto Cotto, Uovo Sodo)	
4 STAGIONI	€ 7,00
(Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Carciofi, Prosciutto Crudo)	
BUFALINA	€ 7,00
(Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico)	
CAPRESE ROSSA	€ 7,00
(Pomodoro, Rucola, Mozzarella di Bufala, Grana a scaglie)	
TOSTA	€ 7,00
(Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Peperoni, Cipolla)	
BELLA NAPOLI	€ 7,00
(Pomodoro pachino in cottura, Bufala a crudo, Basilico)	



PIZZE BIANCHE

QUATTRO FORMAGGI	€ 6,00
(Mozzarella, Formaggi misti, Gorgonzola)	
NORCINA	€ 6,00
(Mozzarella, Salsiccia, Panna, Parmigiano)	
RUSTICA	€ 6,00
(Mozzarella, Patate, Salsiccia, Rosmarino)	
JAMAL	€ 6,00
(Mozzarella, Peperoncino, Cipolla, Pancetta)	
PRIMAVERA	€ 6,50
(Mozzarella, Rucola, Pachino a crudo, Parmigiano a scaglie)	
FUME'	€ 6,50
(Mozzarella, Scamorza affumicata, Speck)	
VEGETARIANA	€ 7,00
(Mozzarella, Verdure grigliate)	
CAPRESE BIANCA	€ 7,00
(Focaccia sale e olio, Pomodoro a fette, Mozzarella di Bufala a crudo)	
TREVIGIANA	€ 7,00
(Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Speck)	
PORCINI	€ 8,00
(Mozzarella, Funghi Porcini)	
AFFUMICATA	€ 8,00
(Mozzarella, Patate, Trota affumicata, Prezzemolo)	
AMALFI	€ 8,00
(Mozzarella di Bufala, Pachino in cottura, Alici, Capperi, Origano)	
TARTUFO	€ 10,00
(Mozzarella, Tartufo)	



Novità Vecchio Forno



HAMBURGER DI CHIANINA 300 GR€. 12,00

HAMBURGER DI FASSONA 200 gr€. 10,00

GLI HAMBURGER SONO ACCOMPAGNATI DA CRESCIA, PATATE RUSTICHE ,
INSALATINA MISTA



BEVANDE

COCA COLA BOTTIGLIA PICCOLA.....	€. 2,50
ARANCIATA BOTTIGLIA PICCOLA.....	€. 2,50
SPRITE BOTTIGLIA PICCOLA.....	€. 2,50
COCA COLA BOTTIGLIA – 1L	€. 5,00
FANTA BOTTIGLIA-1L	€. 5,00
COCA COLA SPINA BICCHIERE.....	€. 3,00
COCA COLA SPINA-1L	€. 6,50



BIRRA ALLA SPINA

FORST KRONEN BIONDA 0,2.....	€. 3,00
FORST KRONEN BIONDA 0,4.....	€. 5,00
FORST KRONEN BIONDA -1 L.....	€. 9,00
FORST KRONEN ROSSA 0,2.....	€. 3,00
FORST KRONEN ROSSA 0,4.....	€. 5,00
FORST KRONEN ROSSA -1L.....	€. 9,00



CARTA DEI VINI



VINI DELLA CASA:

Rosso Piceno (il litro)..... €. 6,50

Bianco Falerio (il litro)..... €. 6,50

VINI ROSSI :

Sagrantino di Montefalco - Azienda Scacciadiavoli..... €. 22,00

Sagrantino di Montefalco - Azienda Ruggeri..... €. 22,00

Sagrasantino DOC – Azienda Briziarelli..... €. 20,00

Merlot in Purezza Azienda Ruggeri..... €. 16,00

Rosso di Montalcino - Azienda Poggio Lucina..... €. 15,00

Rosso Piceno Azienda S. Francesco..... €. 14,00

Montefalco Rosso – Azienda Scacciadiavoli..... €. 14,00

Montefalco Rosso - Azienda Ruggeri..... €. 14,00

Sangiovese dei colli Martani [BIO] - Azienda Di Filippo..... €. 14,00

Fonte Caime - Azienda Briziarelli..... €. 12,00

VINI BIANCHI :

Pecorino “Altissimo”-Azienda S. Francesco di Cherri..... €. 15,00

Passerina “Radiosa”-Azienda S. Francesco di Cherri..... €. 14,00

Trebbiano Spoletino-Azienda Di Filippo [BIO]..... €. 13,00

Grechetto – Azienda Adanti..... €. 13,00

Sauvignon Chardonnay Vino spumante Brut – Azienda Banfi €. 12,00

Asti DOCG Vino spumante Dolce - Azienda Banfi..... €. 12,00



DOLCI



TIRAMISÙ.....	€. 4,00
PANNACOTTA.....	€. 4,00
MOUSSE AL CAFFÈ CON PANNA.....	€. 4,00
MERINGHE CON LE NOCCIOLE E PASSITO DI PANTELLERIA.....	€. 5,00
MERINGHE CON LE NOCCIOLE CON SAGRANTINO PASSITO.....	€. 5,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO.....	€. 4,00
CHEESECAKE AL PISTACCHIO.....	€. 4,00
CRESCIONDA.....	€. 4,00
ROTOLO CON LA NUTELLA (solo la sera).....	€. 6,00
ROTOLO CON LA NUTELLA E BANANA (solo la sera).....	€. 7,00



GELATI:

TARTUFO BIANCO O NERO.....	€. 4,50
SORBETTO AL LIMONE.....	€. 4,50



La nostra cucina utilizza prevalentemente prodotti tipici umbri, privilegiando quelli legati alla terra della Valnerina. I valori che ci contraddistinguono ci portano a proporre piatti appartenenti alla semplice ma sana tradizione gastronomica del luogo:

- IL TARTUFO, re della cucina, caratterizza molti dei nostri piatti;
- AGNELLO, CASTRATO E MAIALE, carni provenienti dal territorio di Preci e zone limitrofe, caratterizzate dalla genuinità che rimanda alla filiera produttiva di una volta;
- IL PROSCIUTTO IGP di Norcia, dal sapore più sapido, dal taglio particolare e con il giusto rapporto di grasso, garantisce un sapore unico;
- LE LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO, famose nel mondo per la loro altissima qualità, si riconoscono per la varietà di colori e dimensioni molto piccole;
- IL FARRO, altro prodotto delle nostre valli usato fin dall'antichità dai romani, dal caratteristico sapore e con alte proprietà nutrizionali, si può gustare sia in zuppe che in insalate fredde;
- IL PECORINO locale, frutto di un' antica lavorazione rimasta intatta nel tempo;
- L'OLIO UMBRO E LE PATATE DI COLFIORITO, sono altri prodotti che la nostra cucina utilizza per esaltare al massimo il sapore delle pietanze;
- GNOCCHI E STRANGOZZI fatti in casa con la tradizionale ricetta della nonna;
- L'impasto della pizza (acqua, farina, sale, lievito ed **olio EVO**) ha una lievitazione di minimo 48 ore e quindi garantisce un'ottima digeribilità

Vi Auguriamo buon Appetito!!!



ALLERGENI

IN ALCUNI ALIMENTI SOMMINISTRATI IN QUESTO RISTORANTE SONO PRESENTI LE SEGUENTI SOSTANZE:

- **CEREALI CONTENENTI GLUTINE E RELATIVI PRODOTTI:**

Antipasto della casa, Misto crostini, Affettati e bruschetta, Salumi e focaccia, tutte le pizze e crescie, tutte le paste, Zuppa di farro, sugo di Cinghiale e sugo di Trota salmonata, Scaloppina latte e tartufo, Filetto di trota salmonata gratinato, Tiramisu, Panna cotta, Mousse al caffè, Cheesecake, Crescionda

- **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA:**

Insalata Nizzarda, Strangozzi, Gnocchi, Pappardelle, Tagliatelle, Girasoli, Tortellini, Tiramisu, Meringhe, Crescionda

- **PESCE E RELATIVI PRODOTTI:**

Filetto di trota, Girasoli al limone con trota salmonata

- **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)**

Pecorino di montagna, Antipasto della casa, Carpaccio di Angus, Insalata Scacchi, Zuppa di Farro, Girasoli al limone con trota salmonata, Orecchiette 4 formaggi e tartufo, Tortellini panna e tartufo, Tagliata di vitello all'aceto balsamico, Controfiletto Scacchi e Controfiletto tartufato, Scaloppina latte e tartufo, tutti i dolci tranne le meringhe, tutte le pizze tranne la marinara e la focaccia

- **FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole e noci) E RELATIVI PRODOTTI:**

Carpaccio di angus, Pizza Alfiere, Pizza Scacco Matto, Insalata scacchi, Meringhe, Crescionda, Rotolo con nutella

- **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO:**

Zuppa di farro, sugo di cinghiale, sugo di castrato

- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:**

Sono presenti in tutti i vini. Nei prodotti cucinati con il vino come i bocconcini di cinghiale, sugo di cinghiale, sugo di castrato, Controfiletto scacchi

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CHIARIMENTI RIVOLGERSI AL PERSONALE ADDETTO CHE E' A VOSTRA DISPOSIZIONE