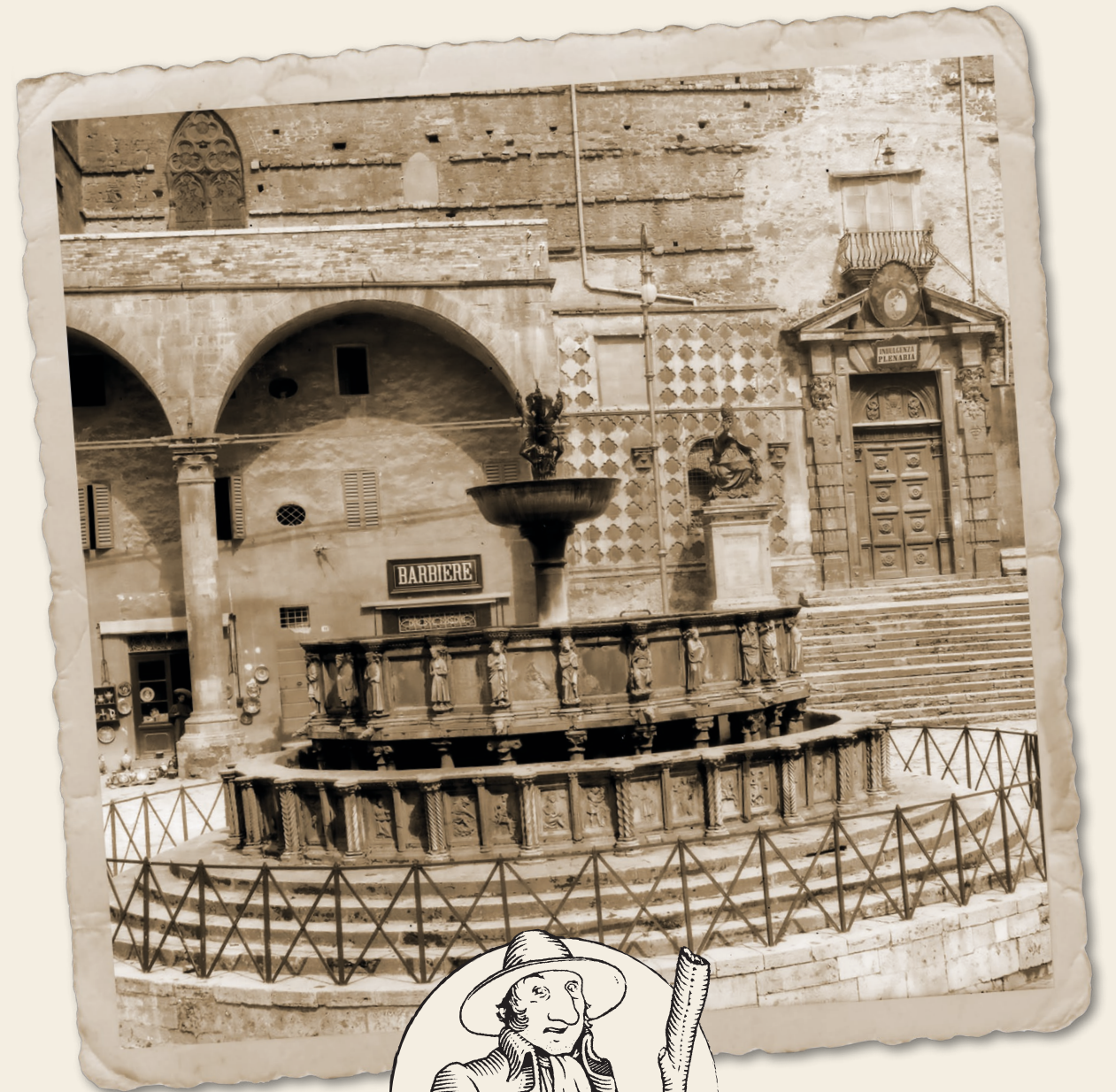


Menù



**LOCANDA
DEL
BARTOCCIO**

Perugia · Italy



**LOCANDA
DEL
BARTOCCIO**

Perugia · Italy

ANTIPASTI - STARTERS

Torta al testo 3 lievitazioni con verdure campagnole e salsiccia	
<i>Umbrian focaccia with vegetables and sausage</i>	€ 9,50
Bruschette olio e pomodoro - <i>Bruschettas with oil and tomatoes</i>	€ 7,00
Bruschette con lardo di cinta senese - <i>Bruschettas with cinta senese lard</i>	€ 8,00
Tartare di chianina tagliata al coltello con sale maldon e senape	
<i>Chianina beef Tartare with maldon Salt and mustard</i>	€ 15,00
Gran tagliere di salumi e formaggi tipici umbri (ideale per 2) - <i>Great selection of cold cuts and cheese (ideal for 2)</i>	€ 18,50
Prosciutto di Norcia IGP e focaccia calda - <i>Norcia Prosciutto IGP with warm focaccia</i>	€ 12,00
Mortadella artigianale di Norcia e focaccia calda - <i>Norcia Mortadella with warm focaccia</i>	€ 12,00
Focaccia con porchetta tipica umbra - <i>Typical local Porchetta with warm focaccia</i>	€ 14,00
Focaccia calda - <i>Warm focaccia</i>	€ 4,50
Prosciutto e bufala - <i>Prosciutto and bufala mozzarella</i>	€ 13,00
Antipasto tricolore (pomodoro scottato, burrata da 125 g e bruschette di pane)	
<i>Tricolore starter (Seared tomato, 125 g burrata and toasted bread bruschette)</i>	€ 11,00
Pappa al pomodoro con stracciata di bufala e alici di Sciacca	
<i>Pappa al pomodoro with bufala mozzarella and Sciacca anchovies</i>	€ 10,00
Carpaccio di chianina con datterini, rucola e scaglie di grana	
<i>Chianina Carpaccio with cherry tomatoes, rocket salad and Grana Cheese</i>	€ 15,00

INSALATONE SFIZIOSE - SALADS

Insalata del Bartoccio (misticanze, pomodori, olive, feta e cipolla)	
<i>Bartoccio salad (mixed leaf salad, tomatoes, olives, feta cheese and onion)</i>	€ 10,00
Insalata di pollo con pomodorini, noci e scaglie di grana	
<i>Chicken salad with cherry tomatoes, walnuts and parmesan cheese</i>	€ 12,00
Insalata con ceci, tonno e cipolla rossa di Tropea - <i>Salad with tuna, chickpeas and Tropea red onion</i>	€ 13,00

PRIMI - FIRST COURSES

Parmigiana di melanzane - <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 10,00
Pappardelle al ragù rosso di cinghiale - <i>Pappardelle with red wild boar ragù</i>	€ 14,50
Lasagna di Nonna Nannina - <i>Grandma Nannina's Lasagna</i>	€ 12,00
Cappellacci ripieni alla bufala con datterini fresco e stracciatella	
<i>Cappellacci filled with buffalo mozzarella with fresh datterini tomatoes and stracciatella cheese</i>	€ 15,00
Stringozzi al rancetto - <i>Rancetto style Stringozzi pasta</i>	€ 12,00
Spaghetti fatti in casa al ragù rosso di persico - <i>Hand made spaghetti with persico fish ragù</i>	€ 13,00
Tagliatelle al ragù bianco di Anatra con Tartufo - <i>Tagliatelle with white duck ragù and truffle</i>	€ 15,50

SECONDI - MAIN COURSES

Costate e Fiorentine da allevamenti allo stato brado senza uso di antibiotici	
<i>Wild bred Costata and Fiorentina</i>	€ 6,50 hg

Maialino al finocchietto selvatico - <i>Suckling pig with wild fennel</i>	€ 14,00
Galletto con patate - <i>Roasted chicked with potatoes</i>	€ 15,00
Tagliata di cuberoll da allevamenti allo stato brado - <i>Bred in the wild Cuberoll tagliata</i>	€ 25,00
Guancia di vitello al Sagrantino - <i>Veal cheek with Sagrantino Sauce</i>	€ 18,00
Svizzera con funghi porcini ed erba campagnola accompagnata con torta al testo	
<i>Svizzera with porcini mushrooms, vegetables and torta al testo</i>	€ 15,00
Tagliata di agnello - <i>Lamb tagliata</i>	€ 22,00

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate arrosto - <i>Roasted potatoes</i>	€ 5,00
Patatine fritte - <i>Fries</i>	€ 5,00
Erba cotta - <i>Cooked Vegetables</i>	€ 5,00
Verdure grigliate - <i>Grilled Vegetables</i>	€ 5,00
Insalata verde - <i>Green salad</i>	€ 4,00

DOLCI - DESSERT

Tiramisù	€ 5,00
Dolci della casa - <i>Homemade cake</i>	€ 5,00 / 7,00
Semifreddo al pistacchio - <i>Pistachios semifreddo</i>	€ 6,00
Semifreddo al bacio - <i>Bacio semifreddo</i>	€ 6,00
Panna cotta al frutto della passione o al caramello - <i>Pannacotta with Passion Fruit or Caramel</i>	€ 6,00
Passito con Tozzetti - <i>Passito wine with Tozzetti biscuits</i>	€ 8,00

BEVANDE - DRINKS

Acqua 0,75 - <i>Water</i>	€ 2,00
Vino bianco/rosso ¼ - <i>White/ red wine ¼</i>	€ 4,00
Vino bianco/rosso ½ - <i>White/ red wine ½</i>	€ 8,00
Calice di bianco DOC - <i>Glass of DOC white wine</i>	€ 5,00
Calice di rosso DOC - <i>Glass of DOC red wine</i>	€ 5,00
Calice di Sagrantino DOCG - <i>Glass of DOCG Sagrantino wine</i>	€ 7,00
Birra artigianale in bottiglia 0,3 - <i>Craft bottled Beer</i>	€ 5,50
Birra alla spina piccola - <i>Small draft beer</i>	€ 4,00
Birra alla spina media - <i>Medium draft beer</i>	€ 7,00
Caffè - <i>Coffee</i>	€ 1,50
Amari - <i>Bitter liqueurs</i>	€ 4,00 / 6,00
Distillati - <i>Liqueurs</i>	€ 4,00 / 12,00
Per i vini in bottiglia farsi consigliare dal personale - <i>Ask our staff for bottled wines</i>	

Pane e coperto - *Cover charge* € 2,00

PROMO DEL MESE

IDEALE PER 2
Per ogni costata fiorentina di 1kg circa verranno offerti due calici di vino della casa bianco o rosso.

PROMO OF THE MONTH

PERFECT FOR 2
For every Costata Fiorentina Around 1kg, 2 glasses of house wine, red or white, are included.

Per eventuali allergie ed intolleranze rivolgersi al personale di sala

LOCANDA DEL BARTOCCIO

Perugia · Italy

