

# RISTORANTE

## ORARI DI APERTURA

**CENA:** dalle ore 19:30 alle ore 21:30

Accesso ai clienti dell'hotel e agli esterni su prenotazione

[info@grifonehotel.com](mailto:info@grifonehotel.com) - 0755837616

## MENU' ALLA CARTA

### PER INIZIARE

ANTIPASTO GRIFONE 15,00

Scelta dei nostri migliori salumi umbri accompagnati dai formaggi di Colfiorito e Bettona, torta al testo, focaccia tipica Umbra, eccellente accompagnamento per affettati e formaggi

### I PRIMI PIATTI

TAGLIERINI ALLA FRANCESCANO € 10,00

Pasta fresca lunga e fina condita con una speciale salsa fatta con cipolla dolce di Cannara, salsa al pomodoro, alloro e pepe nero

UMBRICELLI IN SALSA RUSTICA € 15,00

Gli Umbricelli sono una pasta tipica Umbra, il loro nome e forma derivano dalle stringhe delle scarpe, fatta senza uovo, si sposano benissimo con la nostra salsa rustica fatta con carni miste, tagliate grossolanamente, cottura lenta alla birra scura dei mastri birrai Umbri e insaporita con la classica passata di pomodoro.

RAVIOLI ALL'ERBETTE € 15,00

Un classico della nostra cucina, ravioli di pasta fresca, ripieni di ricotta e spinaci, conditi con ragù di carne e erbe del nostro orto, danno al piatto un sapore unico.

UMBRICELLI GRIFONE € 13,00

Piatto tradizionale della casa, preparato con olive nere, capperi, salsa di pomodoro e panna e un piccolo segreto dello chef. Una bontà per il palato

ZUPPA FRANCESCANO € 11,00

Piatto povero del Medioevo, composto da pane abbrustolito, zuppa di verdure fresche, funghi misti, parmigiano e uovo in camicia

*...e poi i primi classici della cucina italiana*

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI € 13,00

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI € 13,00

RISOTTO ALLA CREMA DI TARTUFO NERO DI NORCIA € 14,00

ROMBI DI PASTA FRESCA AL RAGU BIANCO UMBRO € 13,00

## I SECONDI PIATTI

COSTOLETTA DI MAIALE ALLE OLIVE € 15,00

La carne viene tenuta in marinatura nel vino rosso e odori per tutta la notte, poi cotta in padella con le olive nere

FILETTO DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI € 16,00

Specialità della casa, il filetto passa per un processo di cottura a basse temperature, servito con dei funghi porcini insaporiti in padella con aglio e odori;

PICCATINA DI VITELLO ALLA PERUGINA € 12,00

La scaloppina viene cotta in padella, sfumata con del vino bianco e poi insaporita con la salsa fatta con pasta di salsiccia della norcineria Umbra. Per palati di gusto

FESA DI TACCHINO ALLA CREMA DI NOCCIOLE € 13,00

Un'altra prelibatezza della nostra cucina, carne preparata in padella e condita con una particolare crema alle nocciole

*...e poi i secondi classici della cucina italiana*

BRACIOLA DI MAIALE ALLA GRIGLIA € 10,00

GRIGLIATA MISTA € 16,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA € 18,00

ENTRECOTE DI MANZO AI QUATTRO PEPI € 18,00

*Per accompagnare i secondi...*

## **VERDURA E INSALATA € 5,00**

MISTICANZA VERDE E RADICCHIO

VERDURA COTTA RIPASSATA

PATATE ALLA FORNARINA

VERDURE GRIGLIATE

## **PER I VEGETARIANI E NON SOLO**

ZUPPA DI LEGUMI DEL GIORNO € 10,00

PIATTO VEGETARIANO DEL GIORNO € 10,00

POLPETTINE DI SPINACI E RICOTTA IN SALSA MEDITERRANEA € 12,00

UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO NERO DI NORCIA € 10,00

SCAMORZA DI COLFIORITO ALLA GRIGLIA € 9,00

INVOLTINI DI MELANZANE AL SUGO € 9,00

## **PER I PIU PICCINI**

PASTA CORTA O MINI AL POMODORO, FORMAGGI O RAGU' € 6,00

HAMBURGER AL PIATTO CON PATATINE E INSALATINA € 9,00

COTOLETTA E PATATINE FRITTE € 9,00

## **DESSERT**

DESSERT DEL GIORNO € 5,00