

Benedikto



Osteria in Assisi

MENÙ DEGUSTAZIONE

“A OCCHI CHIUSI”

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO O SEI PORTATE CHE IL NOSTRO CHEF PREPARERÀ PER VOI...

QUATTRO PORTATE

EURO 75

EURO 100 (CON SELEZIONE DI 4 VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)

SEI PORTATE

EURO 100

EURO 130 (CON SELEZIONE DI 6 VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)

“PER APPREZZARE MEGLIO IL MENÙ SI RICHIEDE LA DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO”

CARO OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

SELEZIONE

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
(12)

€ 18,00

I SUINI DEI NOSTRI ANTENATI ERANO I MAIALI NERI, TIPICA RAZZA ITALIANA A CRESCITA LENTA, CON UNA CARNE DI ELEVATA QUALITÀ, ADATTA ALLA PRODUZIONE DI INSACCATI E PROSCIUTTI DI PREGIO.

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
(1, 7, 8, 12)

€ 20,00

IL LATTE CRUDO È RICCO DI VITAMINE E DI BATTERI UTILI A MIGLIORARE IL SISTEMA IMMUNITARIO DEI BAMBINI, MA ANCHE DEGLI ADULTI.

ANTIPASTI

CARCIOFO, TOPINAMBUR E ANACARDI
(1, 7, 8, 9, 12)

€ 18,00

LONZA DI MAIALE MARINATA E “ARVOLTOLÒ”
(1, 6, 9, 12)

€ 18,00

BATTUTA DI ORATA, ZUCCA, CAVOLO NERO
(2, 4, 9, 12, 14)

€ 20,00

PRIMI PIATTI

“PASTA FAGIOLI E PATATE” - TORTELLO RIPIENO DI FAGIOLI DI CAVE E FONDUTA DI PATATE € 20,00
(1, 3, 7, 9, 12)

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI BIANCO COSTATO E SPUMA DI PARMIGIANO € 22,00
(1, 3, 7, 9, 12)

RISOTTO VIALONE NANO INVECCHIATO 22 MESI, CAVOLFIORE ARROSTITO, MANDARINO E ROSMARINO Cad. € 20,00
Minimo 2 porzioni - (7, 9, 12)

SECONDI PIATTI

AGNELLO DEI SIBILLINI IGT AL “BATTUTO UMBRO” € 28,00
(12)

CONTROFILETTO DI CINGHIALE MARINATO ALLA CAMOMILLA E FUNGO CARDONCELLO € 30,00
(12)

PUNTA DI PETTO DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO IGP E VERDURE DELL'ORTO € 30,00
(12)

DOLCI

TIRAMISU ROLL € 14,00
(1, 3, 7, 8, 12)

SFOGLIA INVERTITA CON CREMA ALLO ZABAIONE E SORBETTO AL CACAO € 14,00
(1, 3, 7, 8, 12)

CROSTATINA CON MELE, LIMONE, RICOTTA E TIMO € 14,00
(1, 3, 7, 8, 12)

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menù sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/lt espressi come anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si informa inoltre che in tutti gli altri piatti proposti dalla nostra cucina e non inseriti nella carta, possono essere presenti i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci e derivati, Sedano e prodotti a base di sedano, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Senape e prodotti a base di senape, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, la informiamo che nei piatti del nostro menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine, a comunicarci eventuali allergie o intolleranze al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Gli alimenti potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura negativa. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

* Gli allergeni si trovano fra parentesi.