



AGRITURISMO CAMIANO PICCOLO

MENU'



ANTIPASTI / STARTERS

L'Olio Extravergine d'oliva utilizzato nei piatti è stato raccolto e prodotto dalla nostra azienda agricola "Camiano Piccolo" a Montefalco, Umbria.

The extra virgin olive oil used in the dishes was collected and produced by our farm "Camiano Piccolo" in Montefalco, Umbria.

Bruschette miste 10
(A selection of bruschetta)

Bruschette al tartufo nero umbro 12 ✓
(Black umbrian truffle bruschetta)

Prosciutto crudo di Norcia IGP tagliato al coltello 13
(Black umbrian truffle bruschetta)

Uova strapazzate al tartufo nero umbro 14 ✓
(Scrambled eggs with black umbrian truffle)

Mix di Salumi e formaggi umbri 18
(Mix of cured meats and cheeses from Umbria)

Selezione di formaggi umbri e Muffato di Orvieto 18 ✓
(Umbrian cheeses tasting with Orvieto muffato wine)

PRIMI PIATTI / PASTAS AND SOUPS

Prodotti provenienti esclusivamente dalla nostra azienda e dal territorio umbro.
Products coming exclusively from our farm and from the Umbrian territory.

Zuppa di verdure 10 ✓
(Seasonale Vegetables soup)

Parmigiana di melanzane 12 ✓
(Eggplant parmesan)

Stringozzi piccanti in salsa carbonara 14
(Stringozzi in carbonara sauce)

Tagliatelle al ragù di Chianina IGP 14
(Tagliatelle with Chianina beef ragù)

Gnocchi di patate di Colfiorito IGP al ragù di Chianina 14
(Colfiorito Gnocchi in Sagrantino sauce)

Gnocchi di patate di Colfiorito IGP al Sagrantino 15
(Colfiorito Gnocchi in Sagrantino sauce)

Stringozzi al tartufo nero umbro 16 ✓
(Stringozzi with black umbrian truffle)

Cappellacci con ricotta spinaci e tartufo 16 ✓
(Cappellacci stuffed pasta with black umbrian truffle)

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Le carni provengono da fattorie locali selezionate dallo Chef Giuseppe e situate esclusivamente nella regione Umbria.

All our meat is carefully selected from local farms by Chef Giuseppe.

Pollo dello Chef 14
(Chef's chicken)

Porcaccia di maiale 15
(Porcaccia of pork)

Controfiletto di vitello alla griglia 24
(Sirloin steak grilled to order)

Controfiletto al tartufo nero umbro 28
(Sirloin steak grilled with black truffle)

CONTORNI / SIDE DISHES ✓

Insalata mista 6
(Mixed salad)

Patata di Colfiorito IGP al forno 6
(Roast potatoes from Colfiorito)

Cicoria ripassata in padella 6
(Pan-fried chicory)

Verdure gratinate 6
(Vegetables au gratin)

DOLCI DELLA CASA / DESSERT ✓

Tiramisù 7

Panna cotta 7

Semifreddo al bacio Perugina 8
(Semifreddo of Perugina baci)

Tozzetti umbri al Sagrantino passito 9
(Umbrian biscuits with Sweet Sagrantino)

Tortino al cuore caldo di cioccolato 10
(Hot Chocolate lava cake)

Formaggi umbri e Muffato di Orvieto 18
(Umbrian cheeses with Orvieto muffato wine)

PANE E COPERTO / BREAD & COVER 2



BEVANDE

APERITIVI

Calice di Prosecco	8
Aperol Spritz	8
Campari Spritz	8
Negroni	8

Acqua naturale o frizzante 1 lt 2

Coca Cola 0,33 lt	4
Coca Cola Zero 0,33 lt	4
Fanta 0,33 lt	4
Sprite 0,33 lt	4
Caffè	2

COCKTAILS

Gin tonic o lemon	8
Vodka tonic o lemon	8
Mojito	8
Cuba Libre	8

VINO **ROSSO** SFUSO DELLA CASA CANTINA ALESSANDRINI ANDREA vol.14,5%
(Sangiovese 55%, Merlot 15% e Sagrantino 30%)

¼ litro	6	½ litro	8	1 litro	12
---------	---	---------	---	---------	----

VINO **BIANCO** SFUSO DELLA CASA CANTINA ALESSANDRINI ANDREA vol.13.5%
(Grechetto 80% e Vermentino 20%)

¼ litro	6	½ litro	8	1 litro	12
---------	---	---------	---	---------	----

VINO **ROSATO** SFUSO DELLA CASA CANTINA ALESSANDRINI ANDREA vol.12.5%
(Sangiovese 100%)

¼ litro	6	½ litro	8	1 litro	12
---------	---	---------	---	---------	----

BIRRE

Birra Peroni 0,33 lt vol. 4% 5

Birra artigianale bionda Pale Ale "Santachiara" F.lli Perugini 0,33 lt vol. 5,5% 8

Birra artigianale rossa Belgium Ale "Alzabove" F.lli Perugini 0,33 lt vol. 7,5% 8

LIQUORI UMBRI

Amari umbri 4

Grappa bianca o barricata al Sagrantino 6