



LA CUCINA DELL'HOSTARIA



SELEZIONE di SALUMI e FORMAGGI UMBRI TAGLIATI al COLTELLO con TORTA al TESTO (Consigliato per 2 persone)	18 €
" " " " GRANDE (Consigliato per 4 persone)	26 €
UMBRIAN COLD CUTS / CHEESE SELECTION	
STRAPAZZATA d'UOVO al NERO di NORCIA "UNCINATUM" SCRAMBLED EGG with NORCIA BLACK TRUFFLE "UNCINATUM"	15 €
MINESTRA di LENTICCHIE e PATATE LENTILS SOUP with POTATOES	13 €
SPAGHETTI al RANCETTO SPAGHETTI with PORK CHEEK and TOMATO SAUCE	13 €
"MEZZE MANICHE" al RAGU' BIANCO di "CHIANINA" (Vitellone Bianco Dell' Appennino Centrale IGP) "MEZZE MANICHE " with "CHIANINA" WHITE MEAT RAGU'	14 €
GNOCCHI al SAGRANTINO (VINO ROSSO UMBRIA DOCG) (Laboratorio Artigianale "La Campagnola") GNOCCHI with SAGRANTINO WINE SAUCE	15 €
CANNELLONI con RIPIENO di CARCIOFI e RICOTTA (Laboratorio Artigianale "La Campagnola") CANNELLONI with ARTICHOCKES and RICOTTA CHEESE	14 €
STROZZAPRETI al NERO di NORCIA "UNCINATO" (Laboratorio Artigianale "La Campagnola") PASTA with NORCIA BLACK TRUFFLE "UNCINATO"	16 €
CORATELLA di AGNELLO con TORTA al TESTO LAMB OFFAL with "TORTA al TESTO"	11 €
PICCIONE alla GHIOTTA con VERDURA RIPASSATA PIDGEON with VEGETABLES	11 €
TESTINA di AGNELLO al FORNO con INSALATINA LAMB'S HEAD with SALAD	19 €
DOLLO all'ARRABBIATA con ERBA e TORTA CHICKEN with TOMATO SAUCE and VEGETABLES	18 €
FARAONA in SALMI' GUINEA-FOWL STEW	18 €
TAGLIATA di VITELLONE BIANCO dell'APPENNINO con PATATE (Vitellone Bianco Dell' Appennino Centrale IGP) SLICED WHITE BEEF with ROASTED POTATOES	20 €
BACCALA' in UMIDO con PATATE (Patata Rossa Di Colfiorito IGP) STEW SALTED CODFISH with POTATOES and TOMATO SAUCE	19 €
LUMACHE in UMIDO SNAILS with TOMATO SAUCE	20 €
PARMIGIANA di MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA	12 €
DOLCI della CASA HOMEMADE CAKES	6 €



VINI AL CALICE E BEVANDE

GRECHETTO (BIANCO DOC COLLI MARTANI - UMBRIA)	4 €
TREBBIANO SPOLETINO (BIANCO DOC SPOLETO - UMBRIA)	5 €
ORVIETO CLASSICO (BIANCO DOC ORVIETO - UMBRIA)	5 €
ROSATO di SAGRANTINO (ROSE' IGT - UMBRIA)	6 €
MONTEFALCO ROSSO (ROSSO DOC MONTEFALCO - UMBRIA)	5 €
MONTEFALCO SAGRANTINO (ROSSO DOCG MONTEFALCO - UMBRIA)	7 €
TORGIANO ROSSO RISERVA (ROSSO DOCG TORGIANO - UMBRIA)	7 €
BOLLICINE UMBRIA (IGP - UMBRIA)	5 €
ACQUA MINERALE 75cl (FONTE TULLIA - SELLANO UMBRIA)	3 €
BIBITE e ANALCOLICO	4 €
SPRITZ dell'HOSTARIA e NEGRONI	6 €
CAFFE' (TORREFAZIONE TRE CERI - GUBBIO UMBRIA)	2 €
CAPPUCCINO (TORREFAZIONE TRE CERI - GUBBIO UMBRIA)	3 €
TE' e TISANE	4 €

SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI UMBRE, VINI IN BOTTIGLIA, AMARI e DISTILLATI, VINI DOLCI UMBRI, APERTIVI

ALL'HOSTARIA IL COPERTO NON SI PAGA
IN THIS RESTAURANT THERE IS NO SERVICE/"COPERTO" CHARGE



DELIZIE DI PRIMAVERA

SPRING SPECIALTIES

FRITTATA agli ASPARAGI di BOSCO

OMELETTE with WILD ASPARAGUS (3)

14 €

TAGLIERINI agli ASPARAGI di BOSCO

TAGLIATELLE with WILD ASPARAGUS (1) (3) (7)

16 €

STRACCETTI di FARRO con FAVE, QUANCIALE e PECORINO

SPELT PASTA with BEAN, PORK CHEECK and PECORINO CHEESE

(1) (3) (7)

16 €



TRADIZIONE PASQUALE

EASTER SPECIALTIES

ANTIPASTO PASQUALE (Torta al Formaggio con Salumi e Pecorino, Coratella d'Agnello e Uova Sode)

Salted Cheese Cake with Umbrian Cold Cuts, Pecorino Cheese, Lamb Offal and Boiled Egg (1) (3) (7) (12) 16 €

COTOLETTA di AGNELLO IMPANATA al FORNO con INSALATINA
ROASTED LAMB CUTLET with SALAD (1) (3) 19 €

(1), (3), (...) LEGENDA ALLERGENI - TYPE OF ALLERGEN