



Estate 2021

Per Iniziare...

Selezione di Salumi del Territorio	10
Tagliere di Prosciutto di Norcia	10
I formaggi di Pecora	10
dal fresco allo stagionato	
Sformato alle "Erbe di Campo"	10
verdure croccanti e fonduta di Pecorino	
Formaggio affumicato "In Terrina"	8
Giardiniera di Verdure fatta in casa	3
Uovo dal Tuorlo Fondente	12
Patate e Tartufo nero estivo	

Primi Piatti

Bottoni di Parmigiano Reggiano	10
Pomodorini freschi, Rucola selvatica e Primo sale	
Ravioli Ricotta e Spinaci	10
Ravioletto Cacio e Pere	10
Tagliolini al Ragù di "Cortile"	10
Agrumi e Pecorino [Anatra, Coniglio, Pollo]	
Tonnarello "Cacio e Pepe"	10
con Salsiccia Nostrana	
Stroppe Acqua e Farnia	8
Zucchine e Prosciutto	
Gnocchi di Patate all'Ortolana	8
Verdure di stagione saltate	
Tagliolini al Tartufo nero estivo	12



Secondi Piatti

Scaloppine al Limone	12
Saltimbocca alla Romana	12
Trippa alla Romana	10
"Bandierine" di Agnello fritte	14
Involtino di Melanzane	9
Tagliata affumicata alla Salvia	18
Servita con Verdure Croccanti	
Petto d'Anatra e Pesche marinate	18

Dalla Brace

Bistecca di Manzo 300gr	14
Filetto di Manzo	16
Fiorentina taglio al Kg	48
Utilizziamo solo Manzo Nazionale Scelto	
Salsicce di Maiale "Sale e Pepe"	10
Come d' antica ricetta di Famiglia	



Contorni

Cicoria ripassata	4
Bieta all'Agro	4
Patate Saltate	4
Spinaci burro e parmigiano	4
Misto Gran Verdure	6

Dolci della casa

Panna Cotta	4
Nutella o con i Frutti Rossi	
Crème Caramel	4
Torta di Robiola	4
Semifreddo alla frutta	4

GELATI

I Tartufi della Pasticceria Martinucci 1950	
Bianco, Nero, Pistacchio, Limoncello	3
"Frutto Cocco"	3
"Frutto Limone"	3

Acqua di Nepi o San benedetto 1L	2
----------------------------------	---

Bibite in vetro	3
Coca Cola in vetro 1L	5
Birra 0,66	5
Heineken, Poretti 4 luppoli, Nastro Azzurro	
Birra 0,50	6
Ichnusa non filtrata, Messina	
Birra 0,33	4
Poretti 4 luppoli, Menabrea ambrata	
Il pane fatto in casa e servizio	1

Vi invitiamo a seguire le nostre pagine Social Media, sia un post o una storia, "il Salvino" l'offriamo noi!!! Basta che mettiate il Tag @francalanciacycountryresort. Potrete così rimanere aggiornati sulle novità!



Allergeni - Allergen - Allergène

IT

"Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi."

EN

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

DE

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten"

FR

"Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

Durante le preparazioni in cucina, non si possono purtroppo escludere contaminazioni crociate, pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze ai sensi del Reg. UE 1169/2011

Cereali e derivati, Crostacei, Uova, Pesce, Soia e Arachidi (Olio di frittura), Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura.

Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.