

STORIE DI TERRITORIO

OGNI PIATTO NASCE DA UN DIALOGO COSTANTE CON I FORNITORI LOCALI, VERI CUSTODI DELLA NOSTRA TERRA. CON LORO CONDIVIDIAMO VALORI, STAGIONI E PASSIONE: INSIEME COSTRUIAMO UN PERCORSO DI GUSTO CHE RISPETTA LA NATURA E VALORIZZA LE ECCELLENZE UMBRE. IL NOSTRO MENÙ È IL RISULTATO DI QUESTA COLLABORAZIONE, SINCERA E QUOTIDIANA TRA CHI COLTIVA, ALLEVA, PRODUCE E CHI TRASFORMA CON RISPETTO E CREATIVITÀ



ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE, ORZO, AVENA) |
2. CROSTACEI | 3. UOVA | 4. PESCE | 5. ARACHIDI | 6. SOIA | 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) |
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND) 9. SEDANO | 10. SENAPE | 11. SEMI DI SESAMO |
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO) |
13. LUPINI | 14. MOLLUSCHI



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



VEGANO

+ IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO TERMICO O SURGELAZIONE, NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.

GUSTO | **ARTE** | BELLEZZA | **TERRITORIO**

IL FRANTOIO È UN RACCONTO CHE PARTE DALLA TERRA E ARRIVA AL PIATTO. QUI IL **TERRITORIO** NON È SOLO ORIGINE DEGLI INGREDIENTI, MA ANIMA DI OGNI SCELTA, GESTO E SAPORE.

L’**OLIO** È LA NOSTRA FIRMA: NASCE DA UNA VARIETÀ AUTOCTONA CHE DÀ IL NOME AL RISTORANTE ED È L’ELEMENTO CHE LEGA TRADIZIONE E VISIONE CONTEMPORANEA, ESALTANDO OGNI PREPARAZIONE CON IDENTITÀ E CARATTERE.

IL FRANTOIO È ANCHE UNO SPAZIO CULTURALE DOVE IL **GUSTO** INCONTRA L’**ARTE**, GRAZIE A UN’ESPOSIZIONE PERMANENTE CHE TRASFORMA L’ESPERIENZA GASTRONOMICA IN UN DIALOGO TRA SENSI, ESTETICA E TERRITORIO.

“ IL PIACERE DI SENTIRSI A CASA ”

ELENA ANGELETTI

ANTIPASTI

UOVO CROCCANTE, SOFFICE DI PATATE, ERBETTE SALTATE, TARTUFO NERO E MOLLICA TOSTATA **€ 18**
3,7   

BATTUTA DI MANZO FATTORIA LUCARONI, SALSA DI PECORINO NORCINO CANESTRATO, NOCCIOLE TOSTATE E SALATE, ERBETTE AROMATICHE E GRANO TURCO SOFFIATO **€ 23**
1,7,8,10 

CORDON BLEU DI POLLO **“UMBRO”**, SALSICCIA , SALSICCIA ,SPINACI E PECORINO, CAVOLO ROSSO MARINATO ALL ACETO DI LAMPONI, MAYONESE AL PEPE **€ 18**
1,5,8  

ZUCCA AL ROSMARINO , IN CREMA E ARROSTITA , CARDOCELLO SCOTTATO, BARBABIETOLA IN OSMOSI DI ACETO DI MELE E PEPE E SANTOREGGIA **€ 16**
   

CARPACCIO DI **RICCIOLA** MARINATO ALL OLIO EXTRA VERGINE E FINOCCHIETTO , SEDANO RAPA, MELA AL TIMO E CIPOLLA DI CANNARA IN AGRODOLCE **€ 20**
4,6,12  

SECONDI

SPIEDO DI AGNELLO MARINATO ALL’OLIO DI ALLORO, BARDATO E GLASSATO CON IL SUO FONDO, E INDIVIA GRATINATA AL PECORINO ED ERBETTE **€ 25**
3,9  

TAGLIATA DEL FRANTOIO, VITELLO DELLA “FATTORIA LUCARONI ” , PATATE SALTATE AL ROSMARINO, E SALSA CHIMICHUMBRIA **€ 25**
9  

RADICCHIO GLASSATO RIPIENO DI PANE, NOCI E PINOLI E RICOTTA DI PECORA , SALSA VERDE E CREMA ALLO ZAFFERANO DI CASCIA **€ 17**
1,3,7,8,9  

CONIGLIO RIPIENO DI QUINTO QUARTO, TARTUFO NERO DI NORCA, CREMA CAROTE E MAGGIORANA E BIETA SALTATA ALL’OLIO **€ 25**
1,9  

TENTACOLO DI POLPO ALLA LUCIANA , MAYO DI RISTRETTO DI SALSA , OLIVE IN SALAMOIA , POLVERE DI OLIVE E CAPPERI **€ 22**
4,9  

PRIMI

RADIATORI DI SEMOLA “LO SPAGO ” CON RAGÙ DI CINGHIALE BIANCO DI FILIERA CONTROLLATA UMBRA, SUO FONDO, SALSA DI BARBABIETOLA E MIRTILLO **€ 18**
1,9 

SPAGHETTONE “LO SPAGO” AI 4 POMODORI, SAN MARZANO, CILIEGINO ROSSO E GIALLO, RAMATO E BASILICO **€ 16**
1,9   

CAPPELLETTI TRADIZIONALI UMBRI MANTECATI CON BURRO TOSTATO E TARTUFO NERO ESTIVO **€ 25**
1,3,4,9,1

ZAZZARELLI **“PASSATELLI”** IN CREMA DI CECI DI COLFIORITO, E VERZA BRUCIACCHIATA **€ 16**
1,3,7   

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI FINOCCHIO FRESCHI, ACQUA DI VONGOLE IN COTTURA, VONGOLE,LIMONE E PREZZEMOLO **€ 20**
7,14  

GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE UPON REQUEST FOR SELECT DISHES. 

DOLCE CONCLUSIONE

ZABAIONE AL CAFFÈ E SFOGLIA ALL OLIO **€ 10**
1, 3, 7  

TENERINA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO GEL AL MANDARINO E GELATO ALLE NOCCIOLE SALTATE **€ 12**
3,5,7,8  

LATTE E PANE: MOUSSE DI PANE TOSTATO, GELATO FIORDILATTE CON CIALDA DI PANE CROCCANTE **€ 10**
1,3,7,8

COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE E CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA **€ 10**
1,3,7,8  

SELEZIONE DI FORMAGGI UMBRI E NON **€ 25**
 

ESALTA IL TUO DESSERT CON IL GIUSTO CALICE: SCOPRI GLI ABBINAMENTI GUIDATI CURATI DALLA NOSTRA SELEZIONE.

GABRIELE MATTIACCI CHEF

UN **BENVENUTO** CHE SA DI CASA: IL **NOSTRO PANE** A LIEVITAZIONE NATURALE INCONTRA L'**OLIO EVO** DI NOSTRA PRODUZIONE.

PERCORSO DEGUSTAZIONE

SI INTENDE PER L’INTERO TAVOLO

“ FRANCESCO E I TEMPLARI ”

UOVO CROCCANTE, SOFFICE DI PATATE, ERBETTE SALTATE ,TARTUFO NERO E MOLLICA TOSTATA **€ 65**
3,7

ZAZZARELLI **“PASSATELLI”** IN CREMA DI CECI DI COLFIORITO, E VERZA BRUCIACCHIATA **€ 65**
1,3,7

SPIEDO DI AGNELLO MARINATO ALL’OLIO DI ALLORO, BARDATO E GLASSATO CON IL SUO FONDO, E INDIVIA GRATINATA AL PECORINO ED ERBETTE **€ 65**
9

LATTE E PANE: BAVARESE AL PANE TOSTATO, GELATO FIORDILATTE CON CIALDA DI PANE CROCCANTE **€ 65**
1,3,7,8

“ MENÙ BAMBINI ”

PASTA AL POMODORO E BASILICO **€ 10**

COTOLETTA DI POLLO, MAIONESE E CHIPS **€ 14**

GELATO FIORDILATTE O CIOCCOLATO **€ 7**

ABBINAMENTO VINI SELEZIONATI

SCOPRI L’ARMONIA DEI SAPORI CON I VINI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER, PENSATI PER ESALTARE OGNI PORTATA.

3 CALICI IN ABBINAMENTO A CURA DEL SOMMELIER **€ 30**

COPERTO E SERVIZIO : **€ 5** A PERSONA