

OSTERIA A PRIORI

food in Umbria to eat and buy

OSTERIA A PRIORI

food in Umbria to eat and buy

MENU

Premessa

La maggior parte dei prodotti delle nostre proposte sono esclusivamente regionali e provengono da piccoli produttori artigiani che abbiamo selezionato e continueremo a selezionare per offrirvi migliore qualità.

Seconda premessa

La nostra cucina è piccola, molto piccola, quindi vi preghiamo di avere un po' di pazienza.

Informazione importante

Si informa la gentile clientela che i prodotti preparati e somministrati, in questo esercizio commerciale potrebbero presentare alcune tracce di sostanze definite "allergeni" (glutine e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, latte e derivati, frutta a guscio, sedano e derivati, anidride solforosa e solfiti) per uso di superfici e strumenti di lavoro comuni (contaminazione crociata) che possono comportare il trasferimento di una sostanza da un prodotto all'altro.

Per Iniziare

| | |
|--|---------|
| Formaggio caprino fresco da allevamento biodinamico con verdure grigliate al forno o carciofi (in base alla stagione, vegetariano) | € 8,00 |
| Fagiolina del Lago Trasimeno (Presidio Slow Food) in insalata, panzanella con verdure fresche e frittatina con cipolla di Cannara (vegetariano) | € 9,00 |
| Patè di fegatini di pollo e patè di fegatini di vitello con confettura di fichi e selezione di formaggi pecorini del Parco del Monte Cucco | € 9,00 |
| Sella di San Venanzo (salume tipico) con torta al testo | € 8,00 |
| Stracciata al tartufo nero di stagione con bruschetta all'olio extra vergine di oliva (vegetariano) | € 11,00 |
| Tagliere a Priori (salumi di maiale allevato allo stato semibrado e formaggi vaccini, caprini e pecorini) con confettura, miele e torta al testo | € 16,00 |
| Degustazione di salumi di cinghiale con torta al testo | € 13,00 |

Primi Piatti (molti dei nostri primi piatti vengono serviti con il parmigiano, se non lo gradisci comunicacelo)

| | |
|--|---------|
| Zuppa di lenticchie di Monteleone di Spoleto all'olio extra vergine di oliva (vegetariano) | € 8,00 |
| Maltagliati al pepe con zucchine, pancetta e pecorino di Norcia | € 9,00 |
| Tagliatelle tirate a mano al ragù bianco di chianina con piselli | € 9,50 |
| Agnolotti ripieni di brasato, alla cipolla rossa di Cannara | € 9,50 |
| Cappellacci ripieni di mozzarella di bufala, al pomodoro e basilico (vegetariano) | € 9,50 |
| Strangozzi casarecci al tartufo nero di stagione (vegetariano) | € 15,00 |

I Secondi Piatti

| | |
|--|---------|
| Caciottina al coccio (formaggio vaccino fuso al forno) con tartufo nero di stagione (vegetariano) | € 11,00 |
| Bocconcini di chianina cotti a bassa temperatura con contorno di verdura saltata in padella | € 14,00 |
| Rollè di spalla di agnello al forno, con contorno di patate | € 14,00 |
| Pollo bio allevato all'aperto, cotto al tegame “salvia e rosmarino”, con verdura in padella e torta al testo | € 14,00 |
| Coniglio al tegame con olive taggiasche e contorno di patate al forno | € 14,00 |
| Arista di maiale al tartufo nero di stagione con patate al forno | € 15,00 |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Crostata con marmellata del giorno | € 3,50 |
| Torta di ricotta e gocce di cioccolato Perugina | € 4,50 |
| Cheesecake a modo nostro con pere marinate al vino e cacao (in autunno-inverno) o con frutta fresca (in primavera-estate) | € 4,50 |
| Carrarmato al cioccolato fondente servito con crema pasticcera | € 5,00 |
| Biscotti “sangrotti” con calice di vino Sagrantino Passito | € 8,50 |
| Coperto | € 2,00 |
| Cestino di torta al testo su richiesta | € 2,00 |