



Largo Mazzini Bistrot Ristorantino

Pane e coperto a persona € 2

Acqua € 2

Vino al calice € 5

Caffè € 2

ANTIPASTI

Appetizers

Tortino di patate rosse di Colfiorito, con fonduta di pecorino e tartufo nero di Norcia € 15

Red potato pie from Colfiorito, with pecorino cheese and black truffle from Norcia

Selezione di formaggi con miele millefiori e confetture € 12

Selection of cheeses with wildflower honey and jams

Caprese € 10

Culatello e melone € 12

Culatello and melon

Tarte Tatin di cipolle rossa di Cannara, salsa al pecorino, tartufo nero di Norcia € 12

Tatin Pie with red onions from Cannara, pecorino cheese sauce and black truffle from Norcia

PRIMI PIATTI

First courses

Stringozzi piccanti alla Spoletina

€ 10

Stringozzi Spoletina style

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito al Sagrantino

€ 12

Colfiorito red potato gnocchi with Sagrantino wine

Tagliatelle al tartufo nero di Norcia

€ 14

Norcia black truffle tagliatelle

Tagliolini con vellutata di porro, crumble di guanciale croccante e pecorino

€ 12

Tagliolini with leek velouté, crispy guanciale crumble and pecorino cheese

Lasagne “vegetariane” bianche con carciofi ed asparagi

€ 12

White “vegetarian” lasagna artichokes and asparagus

SECONDI PIATTI

Main courses

Tagliata di fassona al sale Maldon, crema di Taleggio ed insalatina di misticanza all'olio evo € 18

Sliced fassona beef with Maldon salt, cream of Taleggio cheese and salad of misticanza with evo oil

Baccalà alla Perugina con prugne, pinoli e crostone di pane all'olio evo € 18

Perugina-style codfish with plums, pine nuts and oil bread crostone

**Guanciola di vitello al Sagrantino con cremoso di patate al profumo di Rosmarino € 18
e cime di rape**

Veal cheek in Sagrantino with creamy Rosemary-scented potato and turnip greens

**Reale di maialino Brado cotto a bassa temperatura con baby verdure e chutney € 18
di mele e paprika**

Brado pork royal cooked at low temperature with baby vegetables and apple and paprika chutney

Trancio di Salmone in crosta di pistacchio con patate alla Fornaia € 18

Salmon steak in a pistachio crust, baker's potatoes

Tutti i secondi piatti sono accompagnati dal contorno.

All main courses are accompanied by side dish

CONTORNI DEL GIORNO

Side dishes of the day

Insalata di misticanza

€ 5

Misticanza salad

Cicoria di "Franco" ripassata al peperoncino

€ 5

"Franco's" chicory repassed with chili peppers

Verdure grigliate

€ 5

Grilled vegetables

DOLCI

Desserts

Tiramisù € 6

Zuppa inglese € 6

Tortino al cuore caldo di cioccolato con gelato alla vaniglia € 6

Warm chocolate heart cake with vanilla ice cream

Frolla calda con mele amaretti e crema inglese € 6

Warm pastry with amaretti apples and custard

Gelato artigianale € 5

Homemade ice cream

Per mantenere le proprietà organolettiche sottoponiamo i nostri prodotti a processo di abbattimento della temperatura. In base alla stagionalità, alcuni dei prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.