

# *Menu*

*Ristorante Villa Marino*



*Menu*  
*Ristorante Villa Marino*



”Il Territorio e le sue Eccellenze”  
”The territory and its excellences”

*Antipasti freddi Cold Starter*

**Antipastone Elite**

16 €

*Salumi di Norcia, formaggi, crostino al tartufo, bruschette e fritti di verdure*

Elite Starter

*Norcia's cured meats, cheeses, truffle's crouton, bruschetta, fried vegetables*

**Carpaccio di lonzino nostrano con pomodorini e scaglie di grana**

10 €

*Assortment of local cured meats and cheeses*

*Local loin carpaccio with tomatoes and parmesan flakes*

*Antipasti caldi Warm starter*

**Bocconcini di scamorza affumicata con prosciutto crudo di Norcia**

12 €

*Smoked caciotta cheese bites with Norcia's I.G.P prosciutto  
(on request smoked caciotta cheese)*

**Stracciata di uova biologiche e tartufo nero (n.2 uova)**

14 €

*Organic eggs and black truffle omelette (n.2 eggs) on season*

**Delizie di bruschette miste**

8 €

*al tartufo, pomodoro, salsiccia e olio EVO*

Assortment of bruschette

*truffles, tomatoes, sausages and oil EVO*

\*Alimento surgelato  
\* Frozen food

*Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano  
allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.  
For informations about food allergenis or intolerance please ask to the staff.*

## *Primi piatti* First dishes

<b>Pappardelle al ragout di cinghiale</b>	12 €
<i>Wild boar ragout pappardelle</i>	
<b>Tagliatelle al tartufo estivo</b>	17 €
<i>Summery truffle's tagliatelle</i>	
<b>Tagliolini ai funghi porcini</b>	15 €
<i>Thin tagliatelle with porcini mushrooms</i>	
<b>Risotto Carnaroli con guanciale e zafferano di Cascia</b>	16 €
<i>Carnaroli risotto with cheek lard and Cascia saffron</i>	
<b>Risotto "vialone nano" al tartufo di Norcia</b>	18 €
<i>"Vialone nano" risotto with black truffle</i>	
<b>Gnocchetti alla crema dorata*</b>	12 €
<i>Little dumplings with golden cream</i>	
<b>Mezze maniche Elite</b>	11 €
<i>Pomodoro, salsiccia e ricotta stagionata al forno</i>	
<i>Elite mezze maniche</i>	
<i>a kind of pasta with tomatoes sausages and baked ricotta</i>	
<b>Raviolini di carne alle noci e crema di latte</b>	10 €
<i>Meat ravioli with milk cream and walnut</i>	
<b>Piatto del giorno</b>	8,50 €
<i>Dish of the day</i>	

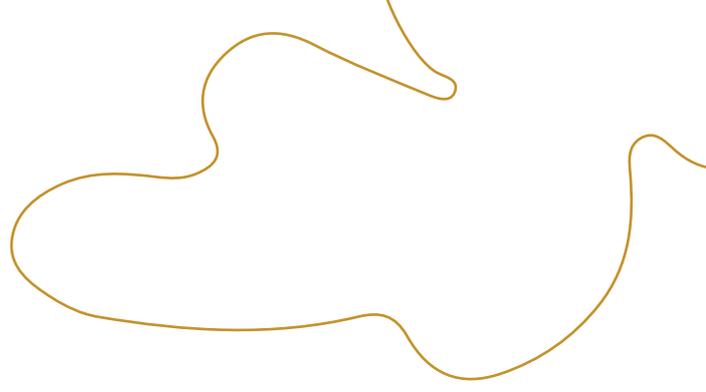
## *Zuppe* Soup

<b>Zuppa del contadino</b>	7,50 €
<i>"Farmer soup"</i>	
<b>Zuppa di farro con crostone di pane tostato e zafferano di Cascia</b>	8,50 €
<i>Spelt soup with baked bread and Cascia saffron</i>	
<b>Casseruola di lenticchie di Cascia con perle del norcino</b>	9 €
<i>Pot of lentis pearl of sausages</i>	
<b>Roveja 2.0</b>	11 €
<i>Roveja 2.0</i>	

## *Secondi piatti* *Second dishes*

<b>Costolette d'agnello "Scottadito"</b>	14 €
<i>"Scottadito" lamb chops</i>	
<b>Grigliata tipica di carne delle nostre montagne</b>	18 €
<i>Agnello, salsiccia, lombello</i>	
Mixed meat grill	
<i>lamb, pork sausages, loin and pork chops</i>	
<b>Tagliata di Angus con scaglie di sale del Mar Rosso ed olio EVO</b>	21 €
<i>Angus tagliata with red sea and EVO oil</i>	
<b>Piccatina di vitello ai funghi porcini</b>	13 €
<i>Veal escalopes with porcini mushrooms</i>	
<b>Scaloppina di vitello al tartufo nero</b>	18,50 €
<i>Veal escalopes with black truffles</i>	
<b>Filetto di manzo ai ferri</b>	18 €
<i>Grilled beef fillet</i>	
<b>Tournedos di vitello con porcini e tartufo nero</b>	22 €
<i>Tournedos with porcini mushrooms, black truffes</i>	
<b>Trota ai ferri*</b>	10 €
<i>Grilled trout*</i>	
<b>Braciola di maiale alla brace</b>	10 €
<i>Grilled pork</i>	
<b>Salsiccia su crostone di pane allo zafferano</b>	10 €
<i>Sausage on saffron baked bread</i>	
<b>Filetto di trota con fodera di patate*</b>	12 €
<i>Filets of trout with potatoes lining</i>	
<b>Piatto del giorno</b>	12 €
<i>Dish of the day</i>	

\*Alimento surgelato  
\* Frozen food



## *Contorni* Side dishes

**Contorno del giorno** 5 €  
*Based on availability*

## *Dolci* Dessert

**Sfoglia croccante con crema Chantilly e frutta fresca** 7 €  
*Crunchy puff pastry with Chantilly cream and fresh fruits*

**Tiramisù** 5 €  
*Tiramisù*

**Crostata di ricotta e cioccolato** 6,50 €  
*Tart with ricotta cheese and chocolates*

**Torta del giorno** 5 €  
*Cake of the day*

**Frutta di stagione** 6 €  
*Season fruit*

**Pecorino stagionato con gelatina** 8 €  
*Pecorino cheese with gelatine*

*Menu degustazione*  
*Tasting menu*

**Gnocchetti alla crema di zafferano di Cascia e nero di Norcia\***

*Cascia saffron cream and Norcia's black truffle cream little dumplings*

**Spaghetti al tartufo scorzone**

*Scorzone truffle spaghetti*

**Filetto di chianina al Sagrantino con lamelle di tartufo e patate a spicchi**

*Sagrantino chianina filet with truffles and potatoes slice on side*

**Cheesecake ai frutti**

*Season fruit cheesecake*

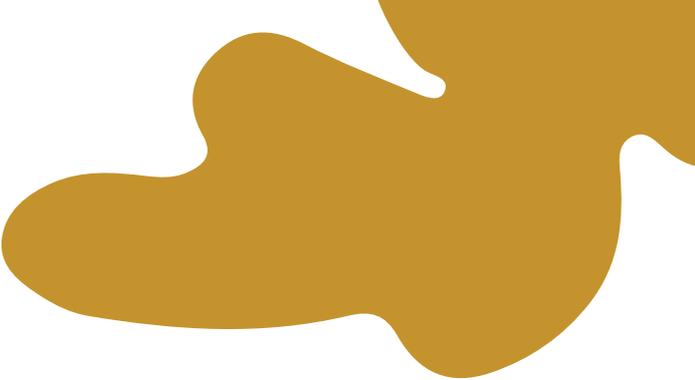
**Acqua e caffè**

*Water and coffee*

**50€ a persona**

Bevande escluse

\*Alimento surgelato  
\* Frozen food



*Menu della tradizione*  
*Menu of tradition*

**Selezione di salumi tipici della Valnerina con formaggi e mostarda di frutta**

*Assortment of Valnerina's local cured meats, cheeses and fruit moustard*

**Risotto al Sagrantino di Montefalco**

*Sagrantino wine risotto with pears*

**Tagliata di Chianina al nero di Norcia con patate a spicchi**

*Chianina tagliata with black truffles slices and potatoes on side*

**Millefoglie con crema al vino Passito**

*Passito wine cream millefoglie pastry*

**Acqua e caffè**

*Water and coffee*

**40€ a persona**

Bevande escluse

## *Allergene non è veleno*

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONI DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

I cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni

- 1) *Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
- 2) *Crostacei e prodotti derivati*
- 3) *Uova e prodotti derivati*
- 4) *Pesce e prodotti derivati*
- 5) *Arachidi e prodotti derivati*
- 6) *Soia e prodotti derivati*
- 7) *Latte e prodotti derivati*
- 8) *Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati*
- 9) *Sedano e prodotti derivati*
- 10) *Senape e prodotti*
- 11) *Semi di sesamo e prodotti derivati*
- 12) *Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori al 10mg/Kg o 10mg/L espressi come So<sub>2</sub>*
- 13) *Lupini e prodotti derivati*
- 14) *Molluschi e prodotti derivati*

Non è possibile escludere la contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o buffet

## Lista degli allergeni

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DEGLI ALLERGENI COME PREVISTO DAL REG.UE 1169/2011

LATTE	FRUTTA E GUSCIO	SEDANO	SENAPE	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	MOLLUSCHI
<i>Antipastone Elite</i>	<i>Dolce</i>			<i>Sugo al ragout di cinghiale</i>	
<i>Carpaccio di Lonzino</i>				<i>Ravioli</i>	
<i>Bocconcini di scamorza</i>				<i>Zuppa del contadino</i>	
<i>Ravioli</i>				<i>Zuppa di farro</i>	
<i>Sugo ai porcini</i>				<i>Casseruola di lenticchie</i>	
<i>Risotto punte di asparagi</i>				<i>Sugo al ragout</i>	
<i>Risotto al tartufo</i>				<i>Coscio di agnello</i>	
<i>Sugo crema dorata</i>				<i>Sugo Elite</i>	
<i>Sugo all'Elite</i>				<i>Sugo Terre di Cascia</i>	
<i>Sugo alle noci in crema di latte</i>					
<i>Nodino di maiale burro e salvia</i>					
<i>Scaloppina piccatina</i>					
<i>Sfoglia croccante</i>					
<i>Tiramisu</i>					
<i>Crostata</i>					
<i>Torta del giorno</i>					

## List of allergens

INDICATIONS ON THE PRESENCE OF ALLERGENS AS PROVIDED BY EU REGULATION 1169/2011

MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	ANHYDRITE SULPHUROUS E SULPHITES	CLAMS
<i>Elite starter</i>	<i>Dessert</i>			<i>Wild boar sauce</i>	
<i>Carpaccio Lonzino</i>				<i>Ravioli</i>	
<i>Scamorza Cheese</i>				<i>Farmer soup</i>	
<i>Ravioli</i>				<i>Spelt souce</i>	
<i>Porcini souce</i>				<i>Lentils polt</i>	
<i>Asparagus risotto</i>				<i>Ragout sauce</i>	
<i>Truffle risotto</i>				<i>Lamb chop</i>	
<i>Gold cream sauce</i>				<i>Cascia's souce</i>	
<i>Elite sauce</i>				<i>Elite sauce</i>	
<i>Nuts sauce</i>					
<i>Pig, butter and sage</i>					
<i>Escalopes</i>					
<i>Browse, Crisp</i>					
<i>Tiramisu</i>					
<i>Tart</i>					
<i>Cake of the day</i>					



**HE**  
GRAND HOTEL ELITE  
CASCIA

