



Al Porcello Felice

Antipasti / Starters

<i>Insalata di rucola, funghi e grana, con crostini al marscarpone e salsiccia</i> (Salad of rucola, mushrooms and parmesan with crostini of marscarpone and sausage)	€ 7,00
<i>Antipasto di salumi tipici con pecorino</i> (Antipasto of local prosciutto, ciauscolo, salami and pecorino)	€ 6,50
<i>Bruschette miste</i> (Mix of bruschettas)	€ 5,00
<i>Antipasto vegetariano con cestino di parmigiano</i> (Vegetarian antipasto with a parmesan basket)	€ 10,00
<i>Insalata di trota rosa marinata con anelli di cipolla fresca</i> (Marinated salmon trout salad with fresh onion)	€ 7,00
<i>Caprese</i> (tomato and mozzarella)	€ 6,50
<i>Prosciutto e melone</i> (ham and melon)	€ 6,50

Primi piatti / Pasta dishes

<i>Strozzapreti del Casaro</i> (pancetta, zucchini, ricotta salata e pomodoro fresco) (Strozzapreti with bacon, zucchini, salted ricotta and fresh tomato)	€ 8,00
<i>Strozzapreti con pomodoro, ricotta salata e finocchiello selvatico</i> (Strozzapreti with fresh tomato salted ricotta and wild fennel)	€ 8,00
<i>Strozzapreti alle verdure</i> (strozzapreti with vegetables)	€ 8,00
<i>Tagliatelle al sugo di trota affumicata</i> (Tagliatelle with a smoked trout sauce)	€ 8,00
<i>Tagliatelle ai funghi porcini</i> (Tagliatelle with mushrooms) *	€ 8,00
<i>Tagliatelle al ragù</i> (Tagliatelle with bolognese sauce)	€ 8,00
<i>Ravioli ricotta e spinaci alle erbe profumate</i> (Ravioli stuffed with ricotta and spinach with fragrant herbs)	€ 8,00
<i>Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro fresco e basilico</i> (Ravioli stuffed with ricotta and spinach with fresh tomato and basil)	€ 8,00
<i>Gnocchi al ragù di cinghiale</i> (Potato dumplings with wild boar sauce) *	€ 8,00
<i>Penne alla norcina</i> (Penne with cream and sausage)	€ 7,00
<i>Zuppa di lenticchie di Castelluccio di Norcia</i> (Lentils soup)	€ 6,00
<i>Zuppa di farro dei Monti Sibillini</i> (Spelt soup)	€ 6,00
<i>Spaghetti alla carbonara</i> (Spaghetti with bacon and eggs)	€ 7,00
<i>Spaghetti all'amatriciana</i> (Spaghetti with tomato and bacon)	€ 7,00

Primi al tartufo estivo/ Summer truffle pasta dishes

<i>Tagliatelle</i> (Tagliatelle with truffle sauce) *	€ 10,00
<i>Spaghetti</i> (Spaghetti with truffle sauce) *	€ 10,00
<i>Penne asparagi e tartufo estivo</i> (Penne with asparagus and truffle sauce) *	€ 10,00
<i>Strozzapreti</i> (Strozzapreti with truffle sauce) *	€ 10,00
<i>Ravioli ricotta e spinaci</i> (Ravioli stuffed with ricotta and spinach with truffle) *	€ 10,00
<i>Penne e spaghetti senza glutine disponibili</i> (Gluten free pasta available)	

* In mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere serviti alimenti surgelati o congelati, in base alla stagione e alla reperibilità degli stessi.

* If fresh products are not available we may use frozen, it depending on the seasonality and availability of the food.

Secondi piatti / Main courses

<i>Misto di carne alla brace (agnello, braciola, salsiccia, vitello)</i> (Char-grilled meat: lamb, pork, sausage, veal)	€ 10,00
<i>Agnello scottadito</i> (Char-grilled lamb)	€ 10,00
<i>Bistecca di vitello alla brace</i> (Char-grilled veal steak)	€ 12,00
<i>Braciola di maiale alla griglia</i> (Grilled pork chop)	€ 8,00
<i>Tagliata di manzo al tartufo</i> (Grilled strips of beef with truffle)	€ 15,00
<i>Tagliata di manzo con rucola, pomodoro e grana</i> (Grilled strips of beef with rocket, tomato and parmesan)	€ 14,00
<i>Tagliata di manzo al salmoriglio (olio extravergine d'oliva, aceto balsamico e rosmarino)</i> (Grilled strips of beef with olive oil, balsamic vinegar and rosemary)	€ 13,00
<i>Filetto di maiale alla griglia con pomodoro fresco e finocchiello selvatico</i> (Fillet of pork with fresh tomato and wild fennel)	€ 8,50
<i>Filetto di maiale al tartufo</i> (Fillet of pork with truffle)	€ 10,00
<i>Trota del Nera al forno</i> (Roasted local trout)	€ 8,00
<i>Filetto di trota bianco con salsa al tartufo</i> (Fillet of trout with truffle)	€ 8,50
<i>Filetto di trota bianco con verdure saltate (zucchine, melanzane, funghi e carote)</i> (Fillet of trout with vegetables: zucchinis, egg-plant, mushrooms and carrots)	€ 7,00
<i>Filetto di trota bianco al pomodoro fresco</i> (Fillet of trout with fresh tomato)	€ 7,00
<i>Cinghiale in salmì</i> (Wild-boar stew) *	€ 9,00
<i>Pollo alla contadina (pomodoro fresco e olive)</i> (Country's style chicken with fresh tomato and olives)	€ 8,00

Contorni / Vegetables

<i>Insalata mista</i> (Mixed salad)	€ 3,00
<i>Patate al forno</i> (Roast potatoes)	€ 3,00
<i>Verdure gratinate</i> (Gratinated vegetables)	€ 3,00
<i>Cicoria saltata in padella</i> (Wild greens sauteed in olive oil) *	€ 3,00
<i>Insalatina di farro perlato con pomodoro, rucola e grana</i> (Spelt salad with tomato, rucola and parmesan)	€ 3,00

Dolci della casa / Home made desserts

<i>Tiramisù</i>	€ 4,00
<i>Panna cotta con cioccolato fondente, caramello, frutti di bosco *, caffè</i> (Cooked cream dessert with chocolate, caramel, and wild berries or coffee)	€ 4,00
<i>Crostata ai frutti di bosco con meringa e scaglie di mandorle</i> (Bar Sibilla - Visso) (Wild berry tart with meringue and flaked almonds from Bar Sibilla - Visso)	€ 4,00
<i>Crema brulèe</i>	€ 4,00
<i>Fantasia di gelato</i> (Mix of ice cream)	€ 4,00

* In mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere serviti alimenti surgelati o congelati, in base alla stagione e alla reperibilità degli stessi.

* If fresh products are not available we may use frozen, it depending on the seasonality and availability of the food.



Al Porcello Felice

Le nostre pizze, le nostre crescie

<i>Pizza Margherita</i>	€ 6,00
<i>(Pomodoro e mozzarella – Tomato and mozzarella cheese)</i>	
<i>Pizza Boscaiola</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, funghi, aglio e prezzemolo – Tomato, mushrooms, garlic and parsley)</i>	
<i>Pizza Quattro Stagioni</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, carciofini, funghi, alici – Tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, anchovies, mushrooms)</i>	
<i>Pizza Napoletana</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella e alici – Tomato, mozzarella cheese, anchovies)</i>	
<i>Pizza Capricciosa</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella, funghi, uovo, carciofini e prosciutto cotto)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, egg, artichokes, ham)</i>	
<i>Pizza Collaccio</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia e parmigiano)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, sausage, parmesan cheese)</i>	
<i>Pizza Inglesina</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo) - (Tomato, mozzarella cheese, ham)</i>	
<i>Pizza Diavola</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella, salame piccante) - (Tomato, mozzarella cheese, spicy salami)</i>	
<i>Pizza Wurstel</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella e wurstel) - (Tomato, mozzarella cheese, frankfurters)</i>	
<i>Pizza Manu</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) - (Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion)</i>	
<i>Pizza Pacchiarotto</i>	€ 7,00
<i>(Pomodoro, mozzarella, peperoncino, salsiccia e cipolla) (Tomato, mozzarella cheese, chilli, sausage, onion)</i>	
<i>Pizza Primavera</i>	€ 7,00
<i>(Mozzarella, pomodoro fresco, rucola e parmigiano) (Mozzarella cheese, fresh tomato, salad of rucola, parmesan cheese)</i>	
<i>Pizza ai quattro formaggi</i>	€ 8,00
<i>(Mozzarella, gorgonzola, parmigiano ed edamer) (Mozzarella cheese, gorgonzola, parmesan cheese and edamer)</i>	
<i>Pizza Vegetariana</i>	€ 8,00
<i>(Mozzarella, zucchine, melanzane e funghi) (Mozzarella cheese, zucchini, egg-plant and mushrooms)</i>	
<i>Pizza al tartufo *</i>	€ 11,00
<i>(Mozzarella e tartufo) (Mozzarella cheese and truffle sauce)</i>	
<i>Pizza del Nera</i>	€ 9,00
<i>(Mozzarella, trota affumicata e radicchio) (Mozzarella cheese, smoked trout sauce and red chicory)</i>	
<i>Calzone (Pizza parcel filled inside with...)</i>	€ 7,00
<i>(Mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, uovo, salsiccia) (Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, ham, egg, sausage)</i>	
<i>Crescia al ciauscolo - Pizza filled with salami</i>	€ 7,00
<i>Crescia al prosciutto - Pizza filled with ham</i>	€ 7,00
<i>Pizza margherita senza glutine – Gluten free pizza with tomato and mozzarella cheese</i>	€ 7,00

* In mancanza di prodotto fresco, potrebbero essere serviti alimenti surgelati o congelati, in base alla stagione e alla reperibilità degli stessi.

* If fresh products are not available we may use frozen, it depending on the seasonality and availability of the food.

Selezione Vini Umbri *Umbrian Wines selection*

Vini Bianchi – White wines

<i>Grechetto D.O.C. 2013 Azienda Agricola Sportoletti</i>	€ 8,00
<i>Grechetto Fiordaliso D.O.C 2014 Azienda Roccafiore</i>	€ 10,00
<i>Grechetto dei Colli Martani D.O.C 2014 Azienda Romanelli</i>	€ 12,00
<i>Fior Fiore D.O.C. 2013 Azienda Roccafiore</i>	€ 15,00
<i>Villa Fidelity I.G.T. 2013 Azienda Agricola Sportoletti</i>	€ 18,00
<i>Trebbiano Spoletino Adarmando I.G.T 2012 Azienda Tabarrini</i>	€ 20,00
<i>Bocca di Rosa Rosato I.G.T 2014 Azienda Tabarrini</i>	€ 15,00

Vini Rossi – Red wines

<i>Rosso di Assisi D.O.C. 2012 Azienda Sportoletti</i>	€ 10,00
<i>Sangiovese Melograno 2013 Azienda Roccafiore</i>	€ 12,00
<i>Rosso di Montefalco D.O.C. 2011 Azienda Romanelli</i>	€ 15,00
<i>Villa Fidelity I.G.T 2011 Azienda Sportoletti</i>	€ 18,00
<i>Prova d'autore I.G.T. 2011 Azienda Roccafiore</i>	€ 20,00
<i>Rosso di Montefalco D.O.C 2011 Azienda Tabarrini</i>	€ 22,00
<i>Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. 2010 Azienda Romanelli</i>	€ 28,00
<i>Sagrantino di Montefalco D.O.C.G 2010 Azienda Tabarrini</i>	€ 30,00