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