

## Ristorante Da Clelia

### Antipasti

---

**Tagliere di Salumi e Formaggi umbri con la crescìa** € 14.00

**Allergeni:** *Glutine, Latte*

---

**Prosciutto Umbro e Brustengo** € 10.00



**Allergeni:** *Glutine*

---

**Frittatina agli Asparagi Selvatici** € 10.00



**Allergeni:** *Uova, Latte*

---

**Frittatina al Tartufo Nero** € 12.00



**Allergeni:** *Uova, Latte*

---

**Antipasto Assortito** € 14.00

Salumi umbri , crostini caldi e sfoglie

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte*

---

**Crostini di "Caccia"** € 11.00

Crostini tipici umbri con paté di fegatini

**Allergeni:** *Glutine, Sedano*

---

**Prosciutto Umbro e Bufalina con Bruschettina ai Funghi** € 14.00

Prosciutto umbro Mozzarella di Bufala Bruschetta ai funghi

**Allergeni:** *Glutine, Latte*

---

**Patata Fonduta al Tartufo Nero** € 12.00

Patata di Colfiorito al Cartoccio con fonduta di parmigiano al tartufo nero



**Parmigiana di Melanzane** € 12.00

---

**Flan ai Funghi con Fonduta leggera di parmigiano e Speck Croccante** € 12.00



**Fagioli con le Cotiche** € 9.00

---

# Primi Piatti

---

**Tagliatelle "Nonna Clelia" al Ragù** € 12.00

Pasta all'uovo fatta a mano , con ragù di vitello

**Allergeni:** *Glutine, Sedano*

---

**Cappelli del Montanaro al Tartufo Nero** € 15.00

tortelli di pasta verde, ripieni di carne, con crema di latte e tartufo nero

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte*

---

**Tortelli alle Fave e Pecorino e Speck** € 13.00

**Allergeni:** *Uova, Latte*

---

**Cannelloni Bianchi con Funghi e Provola**

Pasta all'uovo ripiena di carne, funghi champignon e provola affumicata

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte*

---

**Gnocchi di Patate al Ragù** € 10.00

Gnocchi di patate di Colfiorito fatti a mano

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte, Sedano*

---

**Pappardelle al Ragù Bianco di Cinghiale** € 12.00

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Sedano*

---

**Strangozzi Umbri al Tartufo nero Estivo** € 14.00

---

**Pappardelle ai Porcini e Salsiccia Umbra** € 12.00

**Allergeni:** *Glutine, Uova*

---

**Gnocchi di Farina di Castagne ai Porcini , Zucca gialla e Salsiccia Umbra** € 12.00

---

**Agnolotti "Nonna Clelia" al Sugo** € 13.00

Agnolotti ripieni di carne al ragù

---

**Gnocchi di Patate di Colfiorito al sugo d'oca**

**€ 13.00**

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte, Sedano*

---

**Strangozzi Umbri con Porcini e Salsiccia**

**€ 13.00**

---

**Taglierini Viola al Tartufo Nero**

**€ 14.00**

Taglierini di pasta fatta a mano, colorata alla barbabietola rossa, con tartufo nero

---

## Secondi Piatti

---

**Bistecca di Vitella** € 15.00

---

**Coratella di Agnello con Crescia Umbra** € 12.00

---

**Agnello di Montagna a Scottadito** € 14.00

---

**Gran misto di Verdure e Formaggio** € 12.00

Verdure gratinate di stagione con scamorza alla piastra

**Allergeni:** *Latte*

---

**Reale di Vitella Brasato al Rosmarino** € 14.00

---

**Cinghiale brasato al Ginepro** € 15.00

---

**Tacchinella Farcita al Forno** € 13.00

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Sedano*

---

**Filetto di Vitella al Sale Grosso e Rosmarino** € 20.00

---

**Scaloppine di Vitella al Tartufo Nero** € 14.00

**Allergeni:** *Glutine, Latte*

---

**Trippa di Vitello al Sugo** € 12.00

**Allergeni:** *Latte, Sedano*

---

**Reale di Vitella Brasato al Vino Rosso** € 14.00

**Allergeni:** *Sedano*

---

<b>Maialino al Finocchietto Selvatico</b>	<b>€ 14.00</b>
<hr/>	
<b>Pollo in Fricco' con Peperoni, con Crescia</b>	<b>€ 14.00</b>
Tradizionale ricetta umbra con pomodoro e rosmarino, peperoni	
<b>Allergeni:</b> <i>Glutine</i>	
<hr/>	
<b>Piccione ripieno in Porchetta</b>	<b>€ 18.00</b>
Piccione "arrosto morto" ripieno di patate e fegatini di piccione con finocchio selvatico	
<hr/>	
<b>Coniglio ripieno in porchetta</b>	<b>€ 15.00</b>
Coniglio arrosto, disossato e ripieno di patate e fegatini al finocchietto	
	
<hr/>	
<b>Cotolette di Agnello Fritte</b>	<b>€ 16.00</b>
<b>Allergeni:</b> <i>Glutine, Uova</i>	
<hr/>	
<b>Tagliata di Vitella al Sale grosso e Rosmarino</b>	<b>€ 18.00</b>
	
<hr/>	
<b>Trippa di Vitello al Sugo</b>	<b>€ 12.00</b>
<hr/>	
<b>Spalla di Maiale brasata</b>	<b>€ 15.00</b>
<hr/>	
<b>Parmigiana di Melanzane</b>	<b>€ 12.00</b>
<hr/>	

# Contorni

---

**Patate arrosto** € 4.00

---

**Verdura di Campo Saltata** € 4.00

---

**Insalata Mista** € 4.00

---

**Insalata Verde** € 4.00

---

**Peperoni arrosto** € 4.00

---

# Dolci

---

Tozzetti e Vino Passito € 6.00

---

Tortino al Cioccolato dal cuore caldo € 7.00

---

Strudel di Mele e Cannella € 7.00

---

Sfogliatina con Chantilly e Fragole € 7.00

---

Tiramisù € 6.00

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte*

---

Profiterol al cioccolato € 7.00

---

Semifreddi € 6.00

---

Torta di frolla e crema al limone € 6.00

---

Rocciata umbra alla frutta secca € 6.00

---

Crêpes ai Frutti di Bosco e Gelato alla Vaniglia € 7.00

**Allergeni:** *Glutine, Uova, Latte*

---

# Piatti del Giorno

---

## Bevande

---

### Acqua Minerale

Bottiglia da 75cl

€ 2.50

---

### Calice di Vino

della casa

€ 3.00

---

### Vino della Casa

Bottiglia da 75 cl

€ 10.00

---

### Lattine 33cl

€ 3.00

---

### Amari

€ 3.00

---

### Distillati

€ 4.00

---

### Caffè Espresso

€ 1.50

---

### Coperto

€ 2.00

---

### Birra alla spina piccola 0,20 cl

€ 3.00

---

### Birra alla spina media 0,40cl

€ 5.00

---

# Carta dei Vini

---

**Sagrantino di Montefalco docg Colsanto** € 32.00

---

**Poggio belvedere grechetto doc a.Caprai** € 16.00

---

**Passerina Igt Belisario** € 15.00

Marche

---

**Verdicchio Santa Barbara "Le Vaglie"** € 18.00

Marche

---

**C'D'C' bianco igt Cristo di Campobello** € 16.00

Sicilia

---

**Sauvignon La Tunella** € 22.00

Friuli

---

**RjGialla La Tunella ribolla gialla** € 22.00

Friuli

---

**Soave Classico doc Inama** € 19.00

Veneto

---

**Lalùci Grillo Cristo di Campobello** € 22.00

Sicilia

---

**Vermentino di Gallura docg Brino Pedres** € 15.00

Sardegna

---

<b>Cillenza Schola Sarmenti</b>	<b>€ 24.00</b>
Puglia	
<b>Rosè Oprà Negroamaro Schola Sarmenti</b>	<b>€ 23.00</b>
Puglia	
<b>Vitiano az.agricola Falesco</b>	<b>€ 17.00</b>
Umbria	
<b>Astratto La Carraia</b>	<b>€ 18.00</b>
Umbria	
<b>Rosso di Montefalco doc Arnaldo Caprai</b>	<b>€ 20.00</b>
Umbria	
<b>Rosso di Montefalco doc Antonelli</b>	<b>€ 19.00</b>
Umbria	
<b>Rosso di Montefalco doc Vignabaldo</b>	<b>€ 18.00</b>
Umbria	
<b>Sagrantino di Montefalco docg Antonelli</b>	<b>€ 33.00</b>
Umbria	
<b>Sagrantino di Montefalco docg Collepiano Arnaldo Caprai</b>	<b>€ 35.00</b>
Umbria	
<b>Rosso di Torgiano doc Rubesco Lungarotti</b>	<b>€ 16.00</b>
Umbria	

<b>Bolgheri doc Moreccio Fattoria Casa di Terra</b>	<b>€ 25.00</b>
Toscana	
<b>Montepulciano d'Abruzzo doc Terre degli Eremi</b>	<b>€ 14.00</b>
Abruzzo	
<b>Primitivo Cubardi Schola Sarmanti</b>	<b>€ 23.00</b>
Puglia	
<b>C'D'C' Rosso igp Cristo di Campobello</b>	<b>€ 16.00</b>
Sicilia	
<b>Valpolicella Ripasso Falesco Valpantena</b>	<b>€ 16.00</b>
Veneto	
<b>Franciacorta brut docg Vignadorata</b>	<b>€ 22.00</b>
Lombardia	
<b>Trento doc Pisoni</b>	<b>€ 24.00</b>
Trentino	
<b>Prosecco doc Treviso extradry Marsuret</b>	<b>€ 16.00</b>
Veneto	
<b>Ferrari Maximum brut spumante metodo classico</b>	<b>€ 30.00</b>
Trentino	
<b>Millesimato spumante extra dry Ca' Ernesto</b>	<b>€ 12.00</b>
Veneto	

# Birra Artigianale Flea

---

## **Birra Flea Federico II Golden Ale**

€ 12.00

75cl alc.5,9%vol.

---

## **Birra Flea Bastola Imperial Red Ale**

€ 12.00

75cl alc.6,9%vol

---

## **Birra Flea Costanza Blonde Ale**

€ 12.00

75cl alc. 5,2% vol

---

## **Birra Flea Biancalancia Blanche**

€ 12.00

75cl alc.5,2% vol

---

# Menù Pasqua 2024

---

## Menù

Aperitivo di benvenuto Antipasto tipico Pasquale della tradizione umbra Cannelloni Classico "Nonna Clelia" al sugo Tortelli alle Fave e Pecorino con speck croccante Agnello arrosto con patate al forno Reale di Vitello arrosto Delizia di Crema e frolla con Frutta fresca Caffè e distillati Bevande incluse

---

## Consulta la lista degli Allergeni

---

### Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

---

### Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

---

### Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

---

### Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

---

### Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

---

### Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

---

### Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

---

### Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

---

### Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

---

### Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

---

### Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

---

### Anidride solforosa

Conserva, cibi sott'aceto (solfiti)

---

## Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

---

## Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

---

## Legenda Caratteristiche

---



Contiene alimenti Surgelati



Prodotto senza Glutine



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Piccante



Prodotto Vegetariano



Prodotto Vegano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto Biologico

---