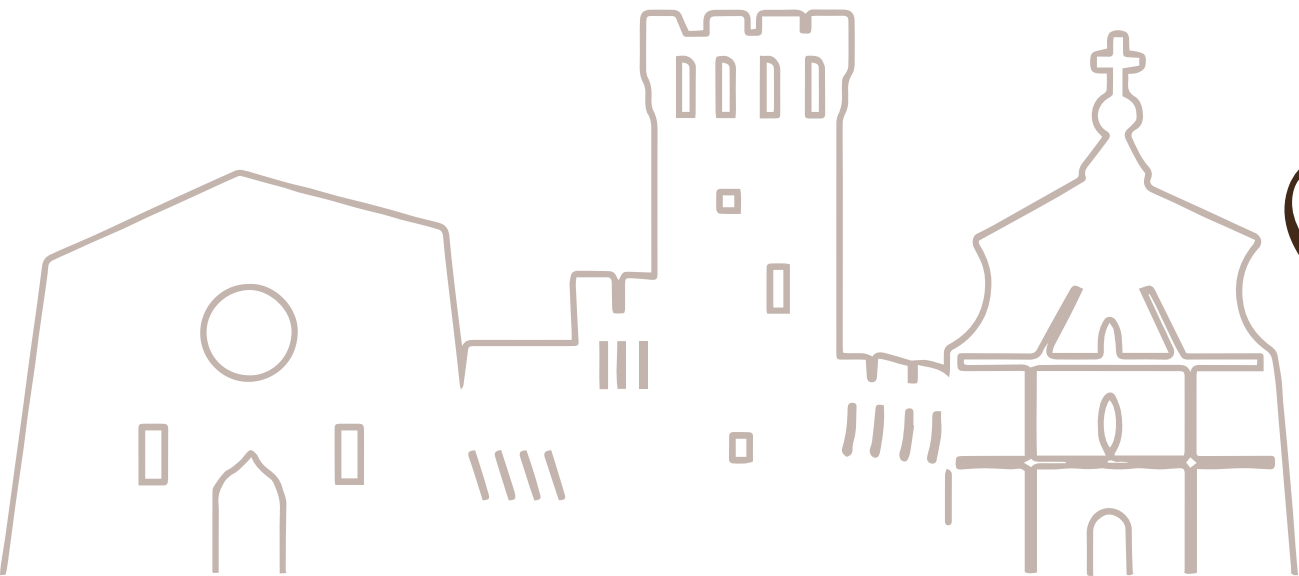


MENÙ

*Osteria del Boccajolo*





NELL'ESTATE DEL 2019 L'UMBRIA HA VISTO SCHIUDERSI LE PORTE DELL'OSTERIA DEL BOCCAJOLO,  
NELL'OMONIMA STRADA TANTO FAMILIARE PER LA NOSTRA CITTÀ, UMBERTIDE.

NASCE COSÌ UN SOGNO: FONDERE LA PASSIONE DI GIACOMO PER LA RICERCA  
DI PRELIBATEZZE NEI BOSCHI UMBRI CON IL DESIDERIO DI PORTARE IN TAVOLA  
SAPORI UNICI ED ESCLUSIVI DI TARTUFO, PORCINI E ALTRE SPECIALITÀ DI STAGIONE  
DA GUSTARE. IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA ANNI DI ESPERIENZA NELLA RISTORAZIONE.

UN CONNUBIO FRA TRADIZIONE GENUINA E MODERNITÀ IN UN'ATMOSFERA  
GIOVIALE, IL CUI INTENTO INDISCUSSO È OFFRIRVI  
MOMENTI SPECIALI PER IL PALATO E L'ANIMO.

NON CI RESTA CHE ACCOGLIERVI CON UN CALOROSO BENVENUTO NEL NOSTRO MENÙ.  
PRONTI A IMMERGervi FRA PRELIBATE PASTE FRESCHE LOCALI, CARNI, DESSERT E TANTO TANTO ALTRO!

# Antipasti

STARTERS

IL BOCCAJOLO (AFFETTATI, FORMAGGI, BRUSCHETTE MISTE, STRAPAZZATA AL TARTUFO) €18,00  
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

"THE BOCCAJOLO" (MIXED SLICED COLD MEATS, CHEESE, SLICES OF TOASTED BREAD, SCRAMBLED TRUFFLE EGGS)  
(RECOMMENDED FOR 2 PEOPLE)

PORCINI FRITTI €10,00  
FRIED PORCINI MUSHROOMS

AFFETTATI MISTI (AZIENDA BLASI BINO, UMBERTIDE) E TORTA CALDA AL FORMAGGIO €9,50  
MIXED SLICED COLD MEATS (FROM AZIENDA BLASI BINO, UMBERTIDE) AND HOT CHEESECAKE

FORMAGGI DEL PASTORE CON MIELE E CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA €9,00  
SHEPHERD'S CHEESE, HONEY AND RED ONION JAM FROM CANNARA

TRIS DI BRUSCHETTE (TARTUFO, PORCINI E PATÈ DI FEGATINI) €8,00  
THREE SLICES OF TOASTED BREAD (TRUFFLE, PORCINI MUSHROOMS, LIVER PATÉ)

UOVA DEL COLLE (MERCATALE DI CORTONA) STRAPAZZATE AL TARTUFO €9,00  
SCRAMBLED TRUFFLE "COLLE'S EGGS" (FROM MERCATALE, CORTONA)

UOVA DEL COLLE (MERCATALE DI CORTONA) ALL'OCCHIO DI BUE AL TARTUFO €9,00  
FRIED "DEL COLLE" (FROM MERCATALE - CORTONA) EGGS WITH TRUFFLE

PARMIGIANA DI MELANZANE €8,00  
PARMIGIANA WITH EGGPLANT

CARPACCIO DI GIRELLO MARINATO CON SCAGLIE DI TARTUFO E GRANA €12,00  
MARINATED GIRELLO CARPACCIO WITH TRUFFLE FLAKES AND GRANA CHEESE



# Primi Piatti

FIRST COURSES

TAGLIATELLE AL SUGO D'OCA TAGLIATELLE PASTA WITH GOOSE SAUCE	€ 10,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CAPRIOLO TAGLIATELLE PASTA WITH DEER RAGÙ	€ 10,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE TAGLIATELLE PASTA WITH BOAR RAGÙ	€ 10,00
GNOCCHI AI PORCINI PORCINI MUSHROOMS POTATOES GNOCCHI	€ 10,50
GNOCCHI AL TARTUFO TRUFFLE POTATOES GNOCCHI	€ 11,50
GNOCCHI ALLA NORCINA NORCINA POTATOES GNOCCHI	€ 9,50
GNOCCHI AL SUGO D'OCA GNOCCHI PASTA WITH GOOSE SAUCE	€ 10,50



# Primi Piatti

FIRST COURSES

## CAPPELLETTI IN BRODO FATTI A MANO

HANDMADE CAPPELLETTI PASTA IN BROTH

€ 12,00

## CAPPELLACCIO CON RIPIENO DI CHIANINA AI PORCINI

CAPPELLACCI PASTA STUFFED WITH CHIANINA AND PORCINI MUSHROOMS

€ 12,00

## RAVIOLO CON RIPIENO DI BUFALA AL TARTUFO

RAVIOLI PASTA STUFFED WITH TRUFFLE BUFFALO MOZZARELLA

€ 12,00

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA

CARBONARA SPAGHETTI PASTA

€ 10,00

## TAGLIATELLE AI PORCINI

PORCINI MUSHROOMS TAGLIATELLE PASTA

€ 10,50

## TAGLIATELLE AL TARTUFO

TRUFFLE TAGLIATELLE PASTA

€ 11,50



# Secondi Piatti

MAIN COURSES

FIorentina di Chianina FLORENTINE CHIANTINA BEEFSTEAK	€ 4,50 / HG
FILETTO DI BLACK ANGUS AL PORCINO BLACK ANGUS FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 19,00 250 GR CA.
FILETTO DI BLACK ANGUS AL TARTUFO BLACK ANGUS FILLET WITH TRUFFLE	€ 19,00 250 GR CA.
TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA BLACK ANGUS STEAK WITH ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES AND GRANA CHEESE	€ 15,00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS AL ROSMARINO BLACK ANGUS STEAK WITH ROSEMARY	€ 14,00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS AL TARTUFO BLACK ANGUS STEAK WITH TRUFFLE	€ 16,00
TAGLIATA DI BLACK ANGUS AL PORCINO BLACK ANGUS STEAK WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 15,50
GRIGLIATA MISTA DI MAIALE (AZIENDA BLASI BINO, UMBERTIDE) PORK MIXED GRILL (FROM AZIENDA BLASI BINO, UMBERTIDE)	€ 11,00
AGNELLO SCOTTADITO SCOTTADITO LAMB	€ 12,00
TAGLIATA DI POLLO AL ROSMARINO CHICKEN STEAK WITH ROSEMARY	€ 9,00
SPEZZATINO DI CINGHIALE CON TORTA CALDA WILD BOAR STEW WITH TORTA AL TESTO	€ 13,00
SPEZZATINO DI CAPRIOLO CON TORTA CALDA WILD DEER STEW WITH TORTA AL TESTO	€ 13,00

# Contorni

SIDE DISHES

INSALATA VERDE  
GREEN SALAD

€ 4,50

SPINACI  
SPINACH

€ 4,50

PATATE AL FORNO  
ROASTED POTATOES

€ 4,50

VERDURE GRIGLIATE  
GRILLED VEGETABLES

€ 5,00



# Dolci

DESSERTS

TIRAMISÙ DELLA CASA HOMEMADE TIRAMISÙ	€ 4,50
ZUPPA INGLESE TRIFLE	€ 4,50
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO PISTACHIO SEMIFREDDO	€ 5,00
SEMIFREDDO AL MANDORLE SEMIFREDDO WITH ALMONDS	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CHOCOLATE CAKE	€ 4,50
TOZZETTI E VIN SANTO TRADITIONAL BISCUITS AND HOLY WINE	€ 5,50





# Vini Rossi

RED WINES

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2014 CESARI	€ 40,00	MONTEFALCO ROSSO RISERVA - RE MIGRANTE DOC TENUTE BALDO	€ 21,00
BRUNELLO DI MONTALCINO LA PODERINA	€ 39,00	BOTROSECCO MAREMMA TOSCANA DOC LE MORTELLE	€ 20,00
SAGRANTINO SACER COLPETRONE	€ 38,00	BOLGHERI DOC RUIT HORA TENUTA CACCA AL PIANO	€ 20,00
SAGRANTINO MONTEFALCO - PREDALFALCO DOCG TENUTE BALDO	€ 30,00	ACHELO CORTONA SYRAH DOC LA BRACCESCA	€ 19,00
TORGIANO ROSSO RISERVA TENUTE BALDO	€ 30,00	CHIANTI RISERVA DOCG/DOP VERGINE DELLE ROCCE - DA VINCI I CAPOLAVORI	€ 18,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO MILZIADANTANO	€ 29,00	RIPASSO SUPERIORE MARA DELLA VALPOLICELLA 2016 DOC CESARI	€ 18,00
BRUCIATO BOLGHERI DOC GUADO AL TASSO	€ 29,00	ROSSO DI MONTEFALCO MILZIADANTANO	€ 18,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG SCACCIADIUVOLI	€ 28,00	ROSSO DI MONTALCINO LA PODERINA	€ 18,00
NEBBIOLO DI MONTALCINO DOC PIANDELLE VIGNE	€ 26,00	ROSSO DI MONTEFALCO DOC SCACCIADIUVOLI	€ 16,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC PIANDELLE VIGNE	€ 26,00	MONTEFALCO ROSSO DOC TENUTE BALDO	€ 16,00
PIANDELLE VIGNE 2018 DOC ROSSO DI MONTALCINO MARCHESI ANTINORI	€ 25,00	ROSSO DI TORGIANO - AURAVITAE DOC TENUTE BALDO	€ 16,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLPETRONE	€ 23,00	LUMIERA SYRAH I GIRASOLI DI SANT'ANDREA	€ 15,00
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG TENUTE BALDO	€ 23,00	ROSSO DI MONTEFALCO COLPETRONE	€ 15,00
S. TO IPPOLITO ROSSO TOSCANA IGT VILLA DA VINCI	€ 22,00	CHIANTI DOCG/DOP VERGINE DELLE ROCCE - DA VINCI I CAPOLAVORI	€ 14,00
ROSSO DI MONTEFALCO RISERVA MILZIADANTANO	€ 22,00	ARGIMO IGT I GIRASOLI DI SANT'ANDREA	€ 14,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO FATTORIA DEL CERRO	€ 22,00	ROSSO DI MONTEPULCIANO FATTORIA DEL CERRO	€ 10,00
PRIMITIVO TORCICODA IGT SALENTO TORMARESCA	€ 22,00	SANGIOVESE UMBRIA - LE RIPATE DOC TENUTE BALDO	€ 11,00
MORELLINO DI SCANSANO 414 DOCG PODERE 414	€ 21,00	PRUGNANO I GIRASOLI DI SANT'ANDREA	€ 9,50

# Vini Bianchi

WHITE WINES

GEWURZTRAMINER DOC ALTO ADIGE PFITSCHER	€ 20,00	MULLER THURGAU DOC ALTO ADIGE PFITSCHER	€ 16,00
LUGANA DOC CENTOFILARI 2018 CESARI	€ 18,00	GRECHETTO MILZIAD E ANTANO	€ 15,00
PINOT GRIGIO PODERE ROVERAT	€ 18,00	TRIAN IGT I GIRASOLI DI SANT'ANDREA	€ 15,00
GRECHETTO MONTEFALCO - NIDO DEL FALCO DOC TENUTE BALDO	€ 18,00	VERMENTINO 2018 TOSCANA IGT/IGP CANTINA MONTALCINO NUOVA	€ 14,00
BIANCO DI MILZIAD E MILZIAD E ANTANO	€ 16,00	MARTA PASSERINA IGT/IGP 2018 VINO BIOLOGICO - VEGANO SAN GIOVANNI	€ 14,00
BIANCO DI TORGIANO - FIGLIO DELLA LUNA DOC TENUTE BALDO	€ 16,00	GRECHETTO COLPETRONE	€ 12,00

## Bollicine

FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANC MARCHESE ANTINORI	€ 28,00
SANTUS FRANCIACORTA BRUT DOCG SANTUS	€ 25,00
COL DE L'UTIA PROSECCO DOCG - VALDOBBIADENE PRAPIAN	€ 15,00
FLORIO - SPUMANTE MOSCATO FLORIO	€ 15,00
PROSECCO LEONARDO DOC CANTINE LEONARDO	€ 13,00
DUCA DEL VALENTINO - VINO SPUMANTE SECCO TERRAGENS	€ 12,00

## Vini Liquorosi

SAGRANTINO PASSITO COLPETRONE	€ 28,00
VIN SANTO FATTORIA DEL CERRO	€ 18,00
MOSCATO D'ASTI DOCG PRUNOTTO MARCHESE ANTINORI	€ 15,00

## Birre

PORETTI 3 LUPPOLI CHIARA NON FILTRATA - 33CL	€ 4,00
PORETTI 4 LUPPOLI ITALIANI LAGER - 33CL	€ 4,00
PORETTI 5 LUPPOLI BOCK CHIARA - 33CL	€ 4,00
PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA - 33CL	€ 4,00

## Bibite

ACQUA	€ 2,00
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA - 33CL	€ 2,50
COCA COLA - 1LT	€ 6,50
CAFFÈ	€ 1,00
AMARI	€ 2,50
GRAPPA	€ 3,00
COPERTO	€ 2,00

# *Indicazione Allergeni*

REG CE 1169/2011

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.

GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE ANCHE IN TRACCE LE SEGUENTI CATEGORIE DI ALLERGENI ALIMENTARI:

- 1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
- 2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
- 8 - FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND ED I LORO PRODOTTI
- 9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



VIA L. GRILLI, 63 - UMBERTIDE - PG

