

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

ANTIPASTI starters

 in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 2,50

Carpaccio di Black Angus Affumicato con Burrata e Tartufo

L € 14,00

carne affumicata in sapiente abbinamento di sapori
smoked meat in a clever combination of flavors

Selezione di Formaggi Nostrani e Mostarde

L - SP - AS € 13,00

formaggi locali e nazionali aromatizzati con salse abbinare
local and national cheeses flavored with matching sauces

Tagliere di Affettati Nostrani

AS € 13,00

il punto forte della nostra regione, la descrizione è superflua
the highlight of our region, no description needed

Antipastone "La Fattoria"

L - GL - AS - U - FG € 16,00

affettati, formaggi, bruschette, fritti, sfiziosità dello chef e tutto ciò che si può desiderare
cold cuts, cheeses, bruschetta, fried foods, chef's delicacies and anything else you could desire.

Antipastino Misto

L - GL - AS - U - FG € 10,00

antipasto classico all'italiana, versione slim dell'Antipastone
classic Italian-style appetizer, slim version of Antipastone

Affumicati di Mare

L - P - SM - SP - AS - U € 15,00

carpacci di tonno, spada e salmone
carpaccio of tuna, swordfish and salmon

Bruschette al Tartufo

GL € 14,00

due fette di pane nostrano abbrustolito e tartufo dei nostri cavaatori
two slices of toasted local bread and truffles from our truffle hunters

Bruschette Miste

AS - L - GL € 9,00

cinque bruschette assortite a seconda della stagione
five assorted bruschetta depending on the season

Polenta Contadina Tartufata

L € 13,00

polenta con sugo tradizionale di spuntature di maiale e tartufo
polenta with traditional pork chop sauce and truffle

Stracciata al Tartufo

U € 14,00

semplici uova strapazzate e tartufo fresco, niente di più
simple scrambled eggs and fresh truffle, nothing more (simple and delightful)

Salmone Affumicato e Melone

P - AS € 10,00

abbinamento osè mare e orto
bold pairing of sea and garden

Lumache in Umido

SE € 10,00

lumache cucinate seguendo la tipica ricetta dei contadini del luogo
snails cooked following the typical recipe of local farmers

Fritti Misti

U - FG - L - GL - AS € 8,00

fritti misti
mixed fried



PRIMI main dishes

 in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 2,50

Bugie al Tartufo  *every time this dish is ordered we will donate 1€ to*
ogni volta che viene ordinato questo piatto doneremo 1€ alla   L - U - GL € 15,00
crepes ripiene con ricetta segreta gelosamente custodita dal 1975, se chiedete di descriverle vi diremo solo bugie
crepes filled with a secret recipe jealously guarded since 1975

Tortellini Panna e Tartufo L - U - GL € 14,00
Tortellini ripieni di carne con panna e tartufo locale macinato
tortellini stuffed with meat, cream and ground local truffle

Tagliatelle ai Porcini  GL - U - AS € 14,00
la migliore espressione del fungo porcino
the best expression of the porcini mushroom

Strengozzi all'Amatriciana GL - L - AS € 10,00
pasta tipica spoletina in sugo all'Amatriciana
typical Spoleto pasta in Amatriciana sauce

Spaghetti alla Carbonara L - GL - AS - U € 10,00
immancabile piatto tipico della tradizione
unfailing traditional dish



Strengozzi al Tartufo  GL € 15,00
esaltazione di sua maestà il tartufo
exaltation of his majesty the truffle

Strengozzi alla Spoletina  GL € 9,00
sugo piccante tipico spoletino, semplici ma efficaci
spicy sauce typical of Spoleto, simple but effective

Gnocchetti al Sagrantino U - GL - L € 11,00
gnocchi di patate aromatizzati al noto vino locale
potato dumplings flavored with the well-known local wine

Pappardelle al Cinghiale U - SE - L - GL € 11,00
pasta fatta in casa con sugo di cinghiale
homemade pasta with wild boar sauce

Gnocchi al Sugo di Castrato U - SE - L € 13,00
gnocchi di patate con sugo di castrato, dal sapore forte e deciso
potato gnocchi with mutton gravy, with a strong and decisive flavor

Strengozzi con pesto di Pistacchio, Gamberi e Pachino FG - GL - P - C - AS € 15,00
tipica pasta spoletina in combinazione mare e terra
typical egg pasta in an excellent combination of sea and land

Pennette o Gnocchetti al Pomodoro (bambini)  GL € 5,00
pasta al pomodoro
pasta with tomato sauce (children)

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

BRACERIA grilled meat

cotta rigorosamente sulla brace a vista e servita su bracieri roventi!

cooked strictly on the open grill and served on hot braziers!

Bistecche dalla *nostra cella di frollatura*

chiedere al personale i tempi di stagionatura - il peso effettivo verrà comunicato al momento del taglio

ask the staff for curing times - the actual weight will be communicated at the time of cutting

① Taglio Bistecca 0,4 Kg circa / Taglio Fiorentina 1 Kg circa

Vitello Nazionale

carne tenera di vitello locale

local tender veal

€ 4,30 / Hg

Scottona di Fassone Piemontese

carne di razza bovina piccola e snella, ne risulterà al gusto consistente, morbida e ben marezzata

small and slender beef breed meat, will result in a consistent, tender and well marbled taste

€ 5,00 / Hg

Tagliate e Filetti

Tagliate / Slices

€ 14,00

Filetti / Fillets

€ 15,00

Condimenti da aggiungere / Condiments

Olio EVO e Rosmarino / Olive Oil and Rosemary

Pecorino e Pancetta / Pecorino and Pancetta

L € 2,50

Cipolla Caramellata, Speck, Habanero / Caramelized Onion, Bacon, Habanero

€ 2,50

Rucola, Grana e Pomodorini / Rocket, Grana and Cherry Tomatoes

L € 1,50

Noci e Pere / Walnuts and Pears

FG € 1,50

Tartufo o Porcini / Truffle or Porcini Mushrooms

€ 5,00

Stracciatella e Alici / Stracciatella and anchovies

P - L € 2,50

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

SECONDI second dishes

Tagliata di Picanha 🍖

€ 18,00

carne brasiliana corrispondente alla punta di sottofesa, col tipico cordone di grasso esterno
meat of Brazilian origin, corresponding to the tip of the rump with the typical cord of external fat

Bisonte Americano (300g) 🍖

€ 10,00 / Hg

carne di colore scuro, molto magra e dal sapore ricco, deciso e leggermente dolce
dark-colored, very lean meat with a rich, distinct and slightly sweet flavor

Bistecchina 🍖

€ 12,00

la classica bistecchina (non frollata) da 250g / 300g
the classic (not cured) 250g / 300g steak

T-Bone di Black Angus 🍖

€ 18,00

la bistecca con l'osso a forma di "T"
the T-shaped bone-in steak

Tartare dello Chef

U - L - GL - SP

€ 16,00

carne di manzo battuta al coltello e sapientemente condita dallo chef
knife-beaten beef expertly seasoned by the chef

Faraona al Cognac 🍖

SE

€ 13,00

ricetta tradizionale di nonna Nella: la nostra prima generazione
grandma Nella's traditional recipe: our first generation

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo 🍖

P - SM - SE

€ 14,00

tonno scottato alla griglia e servito
tuna seared on the grill and served

Agnello Scottadito 🍖

€ 14,00

fiore all'occhiello della cucina tipica, rigorosamente cotto sulla graticola
flagship of the typical cuisine, strictly cooked on the grill

Arrosto Misto 🍖

€ 15,00

mix di carni tipiche di Maiale, agnello e vitello. Con sua maestà la salsiccia umbra
mix of typical pork, lamb and veal meats. With his majesty the Umbrian sausage.

Cinghiale alla Maremmana 🍖

AS - L - SE

€ 10,00

antica ricetta regalataci negli anni '80 da un anziano cacciatore di Castelluccio di Norcia, ancora oggi riproposta
ancient recipe given to us in the 80's by an elderly hunter from Castelluccio di Norcia, still repropesed today

Maxi Hamburger di Chianina (285g)

€ 9,00

hamburger di Chianina da 285g servito con pane, pomodoro, e lattuga
hamburger of 285g, served with bread, tomato, and lettuce

Spiedini di Vitello al Lardo di Colonnata 🍖

€ 13,00

spiedini con alloro, vitello e lardo, serviti su appositi supporti
skewers with bay leaf, veal and lardo, served on special p stands

Agnello a Spezzatino Tartufato 🍖

€ 14,00

connubio perfetto di sapori monatanari, se vi piace scoticare
perfect marriage of mountain flavors, all to be enjoyed

Cotoletta alla Milanese (bambini)

GL - U - FG

€ 7,00

cotoletta alla Milanese
Milanese cutlet (children)

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

CONTORNI side dishes

Verdura Cotta di Stagione

verdura ripassata in padella

sautéed vegetables

€ 4,00

Tris di Verdure Grigliate

zucchine, melanzane e peperoni

trio of grilled zucchini, eggplant and peppers

€ 6,00

Radicchio alla Brace

radicchio cotto impreziosito da aceto balsamico

cooked radicchio enhanced with balsamic vinegar

AS

€ 5,00

Patate al Forno

classico contorno per le nostre carni

baked potatoes, classic side dish for our meats

€ 4,00

Patate Fritte

non le classiche stick, con la buccia

french fries: not the classic sticks, with the skin on

FG

€ 4,00

Patate sotto la Cenere

patata intera cotta sotto i carboni della brace

whole potato cooked under the coals of the embers

€ 5,00

Insalata Mista

lattuga, radicchio, rucola e pomodori

mixed salad: lettuce, radicchio, arugula and tomatoes

€ 4,00

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

PIZZE ROSSE with a tomato sauce base

supplemento **Gluten Free** € 2,50

Margherita	L - GL	€ 5,00
pomodoro, mozzarella / <i>tomato and mozzarella</i>		
Bufala	L - GL	€ 7,50
pomodoro, mozzarella di Bufala / <i>tomato, buffalo mozzarella</i>		
4 Formaggi	L - GL	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola, scamorza / <i>tomato, mozzarella, taleggio, gorgonzola, scamorza</i>		
Diavola	L - GL - AS	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante / <i>tomato, mozzarella, pepperoni</i>		
Napoli	L - GL - P	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, alici / <i>tomato, mozzarella, anchovies</i>		
Wurstel	L - GL - AS	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, wurstel / <i>tomato, mozzarella, frankfurter</i>		
Topolino	L - GL - FG	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte / <i>tomato, mozzarella, frankfurter, french fries</i>		
Salsiccia	L - GL - AS	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia / <i>tomato, mozzarella, sausage</i>		
4 Stagioni	L - GL - AS	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, olive nere, funghi disposti separatamente <i>tomato, mozzarella, artichokes, ham, black olives, mushrooms arranged separately</i>		
Capricciosa	L - GL - AS	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, olive nere, funghi <i>tomato, mozzarella, artichokes, ham, black olives, mushrooms</i>		
Tonno e Cipolla	L - GL - P	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / <i>tomato, mozzarella, tuna, onion</i>		
Marinara	GL	€ 5,00
doppio pomodoro, aglio, origano / <i>double tomato, garlic, oregano</i>		
Affumicata	L - GL	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, rucola <i>tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese, speck, arugula</i>		
Buongustaia	L - GL - AS - U	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana / <i>tomato, mozzarella, bresaola, arugula, grana cheese</i>		
Parma	L - GL - AS	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di Bufala <i>tomato, mozzarella, parma ham, buffalo</i>		
Francescana	L - GL - AS	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana, stracchino <i>tomato, mozzarella, raw ham, arugula, stracchino cheese</i>		
Amatriciana	L - GL - AS	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino, pepe nero <i>tomato, mozzarella, cheek lard, pecorino cheese, black pepper</i>		
Vegetariana	L - GL	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine / <i>tomato, mozzarella, peppers, eggplant, zucchini</i>		
Calzone	L - GL - AS	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto / <i>tomato, mozzarella, ham</i>		

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

PIZZE BIANCHE without the tomato sauce base

supplemento **Gluten Free** € 2,50

Focaccia

olio, sale

focaccia

GL € 4,00

Focaccia al Crudo

olio, sale, prosciutto crudo

focaccia with crudo

AS - GL € 6,00

Olimpia

mozzarella, zucchine julienne, salsiccia, pomodorini

mozzarella, julienne zucchini, sausage, cherry tomatoes

L - GL - AS € 8,00

Cacio e Pepe

mozzarella, pecorino, fave, pepe nero, guanciale

mozzarella, pecorino cheese, fava beans, black pepper, bacon

L - GL - LU € 7,00

Fiori e Alici

mozzarella, fiori di zucca, alici

mozzarella, zucchini flowers, anchovies

L - GL - P € 6,50

Campagnola

mozzarella, cime di rapa, lardo di colonnata, bufala, pecorino

mozzarella, turnip tops, lardo di colonnata, buffalo mozzarella, pecorino

L - GL € 8,50

Guanciale e Zucca

mozzarella, crema di zucca, pancetta, scamorza, rosmarino

mozzarella, cream of pumpkin, bacon, scamorza, rosemary

L - GL € 9,00

Italia

mozzarella, rucola, grana, pomodorini

mozzarella, arugula, grana cheese and cherry tomatoes

L - GL € 7,50



lafattoriaspoletto



@lafattoriaspoletto

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

PIZZE SPECIALI special ones

supplemento **Gluten Free** € 2,50

Fattoria

pomodoro, mozzarella, tartufo, porcini, salsiccia / *tomato, mozzarella, truffle, porcini mushrooms, sausage*

L - GL - AS € 11,00

Vesuvio

pomodoro, mozzarella, 'nduja, burrata, pomodorini confit
tomato, mozzarella, nduja, burrata, cherry tomatoes confit

L - GL - AS € 9,50

Pistacchiosa

mozzarella, crema di pistacchio, pomodorini, mortadella a tocchetti
mozzarella, pistachio cream, cherry tomatoes, julienne mortadella

L - GL - AS - FG € 10,00

Trevigiana

mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, glassa di aceto balsamico
mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, balsamic vinegar glaze

L - GL - AS € 10,00

Sottobosco

pomodoro, mozzarella, pancetta, radicchio, funghi misti
tomato, mozzarella, bacon, radicchio, mixed mushrooms

L - GL - AS € 9,50

Sfiziosa

mozzarella, salsiccia, taleggio, olive nere, tartufo, pecorino
mozzarella, sausage, taleggio cheese, black olives, truffle, pecorino cheese

L - GL - AS € 11,00

Margheritissima

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, grana, basilico
tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes confit, grana, basil

L - GL € 9,00

Genova

pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, pomodorini, mozzarella di bufala
tomato, mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, buffalo

L - GL - AS - FG € 8,50

Succulenta

mozzarella, gorgonzola, guanciale a crudo, grana / *mozzarella, gorgonzola, raw guanciale, grana cheese*

L - GL € 9,00

Suprema

pomodoro, mozzarella, capocollo, mozzarella di bufala, asparagi
tomato, mozzarella, capocollo, buffalo mozzarella, asparagus

L - GL - AS € 9,00

Limone

mozzarella di bufala, rucola, grana, scaglie di limone
buffalo mozzarella, arugula, grana cheese, lemon flakes

L - GL € 8,00

Norvegia

mozzarella, salmone affumicato, ricotta, profumo di arancia / *mozzarella, smoked salmon, ricotta, orange scent*

L - GL € 9,50

Taggiasca

pomodoro, mozzarella, provola, olive taggiasche, alici
tomato, mozzarella, provolone, taggiasca olives, anchovies

L - GL - AS - P € 9,00

Panarea

pomodoro, salamino, cipolla, olive verdi / *tomato, pepperoni, onion, green olives*

L - GL - AS € 10,00

Shiva

mozzarella, porcini, scamorza, guanciale stagionato, curcuma
mozzarella, porcini mushrooms, scamorza cheese, bacon, turmeric

L - GL - AS € 10,00

Fantastica

focaccia, nutella, cocco / *focaccia, nutella, coconut*

L - GL - FG € 12,00

Deliziosa

focaccia, ricotta, amarene, scaglie di cioccolato / *focaccia, ricotta cheese, black cherries, chocolate chips*

L - GL - AS € 13,00



DOLCI desserts

Millefoglie alla Crema Chantilly e Frutti di Bosco

fatto in casa, friabile e gustoso
homemade, crumbly and tasty

L - GL - U € 7,00

Zuppa Inglese

zuppa inglese fatta in casa cavallo di battaglia di Lucilla, provare per credere
Lucilla's workhorse, try it to believe

L - GL - AS - U € 5,00

Tiramisù

classico tiramisù fatto in casa
classic homemade tiramisù

L - GL - U € 6,00

Cheesecake alle Fragoline

fatta in casa con confettura di fragoline di bosco
homemade cheesecake with wild strawberry jam

L - GL - AS - U € 5,00

Crema Catalana

classica, servita ardente
classic catalan cream served fiery

L - U € 5,00

Crescionda Spoletina

tipico dolce spoletino con amaretti e cioccolato, dal dialetto “crescia onda” (torta unta)
typical Spoleto dessert with “amaretti” and chocolate, created following the historic recipe

L - GL - U € 5,00

Delizia di Mandorle e Pistacchio

semifreddo al pistacchio servito con topping
pistachio semifreddo served with topping

L - GL - FG € 6,00

Fruttini Gelato

frutta svuotata e riempita di gelato al corrispondente gusto
fruit emptied and filled with ice cream of the corresponding flavor

L - FG € 8,00

Pizza Nutella e Cocco

focaccia, nutella, cocco / *focaccia, nutella, coconut*

L - GL - FG € 12,00

Pannacotta

L € 5,00

Tartufo Nero o Bianco / *Black or White Truffle*

L - GL - AS - U - FG - A € 5,00

Tartufo Nero o Bianco Affogato / *Black or White Poached Truffle*

L - GL - AS - U - FG - A € 6,00

Ananas (in stagione) / *Pineapple (seasonal)*

€ 5,00

Fragole (in stagione) / *Strawberries (seasonal)*

€ 5,00

**LA FATTORIA**

HOTEL • RISTORANTE • PIZZERIA

BEVANDE beverages

Acqua <i>water</i>	€ 2,00
------------------------------	--------

Coca Cola 30 cl - alla spina / <i>on tap</i>	€ 3,50
1 L - caraffa / <i>jug</i>	€ 10,00

½ Litro Vino della Casa <i>half liter house wine</i>	€ 5,00
--	--------

1 Litro Vino della Casa <i>1 liter house wine</i>	€ 8,50
---	--------

Rosso di Montefalco al calice <i>glass of Rosso di Montefalco</i>	€ 5,00
---	--------

Sagrantino al calice <i>glass of Sagrantino</i>	€ 7,00
---	--------

Grechetto dell'Umbria al calice <i>glass of Grechetto dell'Umbria</i>	€ 4,50
---	--------

Bayreuther Hell 20 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 3,00
40 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 5,00
1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL	€ 13,50

Martin's Double IPA 25 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 4,50
50 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 6,50
1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL	€ 16,00

Gordon Finest Red 25 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 4,00
50 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 6,00
1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL	€ 15,00

Weinsteinphaner 30 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 4,00
50 cl - alla spina / <i>on tap</i>	GL	€ 6,00
1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL	€ 15,00

Caffè / <i>Coffee</i>	€ 1,50
------------------------------	--------

Amari / <i>Bitters</i>	€ 3,50
-------------------------------	--------

Coperto / <i>Cover Charge</i>	€ 2,00
--------------------------------------	--------

**LA FATTORIA**

HOTEL • RISTORANTE • PIZZERIA

ALLERGENI allergens

GL	GLUTINE <i>gluten</i>
U	UOVA E DERIVATI <i>eggs and products thereof</i>
L	LATTE E DERIVATI <i>milk and products thereof</i>
FG	FRUTTA A GUSCIO <i>nuts</i>
P	PESCE <i>fish and products thereof</i>
AS	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI <i>sulphur dioxide and sulphites</i>
SM	SESAMO <i>sesame seeds and products thereof</i>
SE	SEDANO <i>celery and products thereof</i>
SO	SOIA <i>soybeans and products thereof</i>
SP	SENAPE <i>mustard and products thereof</i>
M	MOLLUSCHI <i>molluscs and products thereof</i>
C	CROSTACEI <i>crustaceans and products thereof</i>
A	ARACHIDI E DERIVATI <i>peanuts and products thereof</i>
LU	LUPINI <i>lupin and products thereof</i>

