

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

ANTIPASTI starters

in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 3,00

Antipastone “La Fattoria”

L - GL - AS - U - FG € 19,50

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.

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)

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

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

Lumache in Umido

SE € 11,00

lumache cucinate seguendo la tipica ricetta dei contadini del luogo

snails cooked following the typical recipe of local farmers

Tagliere di Affettati e Formaggi Nostrani

AS - L - SP € 15,00

il punto forte della nostra regione, la descrizione è superflua

the highlight of our region, no description needed

Antipastino Misto

L - GL - AS - U - FG € 11,00

antipasto classico all'italiana, versione slim dell'Antipastone

classic Italian-style appetizer, slim version of Antipastone

Tartare dello Chef

U - L - GL - SP € 15,00

carne di manzo battuta al coltello e sapientemente condita dallo chef

knife-beaten beef expertly seasoned by the chef

Fritti Misti

U - FG - L - GL - AS € 8,00

fritti misti

mixed fried



PRIMI main dishes

 in base a disponibilità, possibilità **Gluten Free** € 3,00

Bugie al Tartufo  every time this dish is ordered we will donate 1€ to Casa Famiglia S. Antonio G. A. M. I.  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 € 15,00
Tortellini ripieni di carne con panna e tartufo locale macinato
tortellini stuffed with meat, cream and ground local truffle

Strengozzi al Tartufo  GL € 16,00
esaltazione di sua maestà il tartufo
exaltation of his majesty the truffle

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

Tagliatelline con Ragù d'Agnello e Arancia GL - U - AS - SE - L € 13,00
mix rustico e pieno di gusto
flavorful and rustic mix

Strengozzi all'Amatriciana GL - L - AS € 12,00
pasta tipica spoletina in sugo all'Amatriciana
typical Spoleto pasta in Amatriciana sauce

Spaghetti alla Carbonara  L - GL - AS - U € 12,00
immane piatto tipico della tradizione
unfailing traditional dish

Strengozzi alla Spoletina  GL € 11,00
sugo piccante tipico spoletino, semplici ma efficaci
spicy sauce typical of Spoleto, simple but effective

Gnocchetti al Sagrantino U - GL - L € 12,00
gnocchi di patate aromatizzati al noto vino locale
potato dumplings flavored with the well-known local wine

Pappardelle al Cinghiale U - SE - L - GL € 14,00
pasta fatta in casa con sugo di cinghiale
homemade pasta with wild boar sauce

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

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

BRACERIA grilled meat

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

cooked stricly 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

fai un salto alla cella di frollatura e lascia che il nostro personale ti guidi nella selezione ideale.

drop by the maturation cell and let our staff guide you through the ideal selection.

Scottona (provenienza carne in base alla disponibilità del giorno)
carne tendenzialmente tenera e saporita con infiltrazioni di grasso (marezzatura)
generally tender and tasty meat with infiltrations of fat (marbling)

€ 5,20 / Hg

Tagliate e Filetti

Tagliata di Filetto / *Fillet Slices* 🍷 € 18,00

Filetto / *Filletts* 🍷 € 18,00

Condimenti da aggiungere / *Condiments*

Olio EVO e Rosmarino / *Olive Oil and Rosemary* 🍷

Pecorino e Pancetta / *Pecorino and Pancetta* 🍷 L € 2,50

Cipolla Caramellata, Speck / *Caramelized Onion, Bacon* 🍷 € 2,50

Rucola, Grana e Pomodorini / *Rocket, Grana and Cherry Tomatoes* 🍷 L € 1,50

Noci e Pere / *Walnuts and Pears* 🍷 FG € 1,50

Tartufo / *Truffle* 🍷 € 5,00

Porcini / *Porcini Mushrooms* 🍷 AS € 5,00

Taleggio / *Taleggio cheese* 🍷 L € 2,50

Straciatella e Alici / *Straciatella and anchovies* 🍷 P - L € 2,50



SECONDI second dishes

Capocollo di Maiale CBT con salsa al Sagrantino 🍷 AS € 14,00
taglio estremamente tenero accompagnato dal famoso vino locale
extremely tender cut, paired with the famous local wine

T-Bone di Black Angus 🍷 € 19,50
la bistecca con l'osso a forma di "T"
the T-shaped bone-in steak

Faraona al Cognac 🍷 SE € 14,00
ricetta tradizionale di nonna Nella: la nostra prima generazione
grandma Nella's traditional recipe: our first generation

Agnello Scottadito 🍷 € 17,00
fiore all'occhiello della cucina tipica, rigorosamente cotto sulla graticola
flagship of the typical cuisine, strictly cooked on the grill

Arrosto Misto 🍷 € 16,00
mix di carni tipiche di Maiale e Agnello, con sua maestà la salsiccia umbra
mix of typical pork and lamb, with his majesty the Umbrian sausage.

Cinghiale alla Maremmana 🍷 AS - L - SE € 14,00
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 repropose today

Spiedini di Vitello al Lardo di Colonnata 🍷 € 16,00
spiedini con alloro, vitello e lardo, serviti su appositi supporti
skewers with bay leaf, veal and lardo, served on special p stands

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

€ 4,50

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

€ 5,50

Patate al Forno

classico contorno per le nostre carni

baked potatoes, classic side dish for our meats

€ 4,50

Patate Fritte

non le classiche stick, con la buccia

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

FG

€ 4,50

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

Tortino di Patate e Cavolfiore

abbinamento classico e delicato

classic and delicate pairing

€ 5,00



PIZZE SPECIALI special ones

 supplemento **Gluten Free** € 3,00

Fattoria L - GL - AS € 11,00
pomodoro, mozzarella, tartufo, porcini, salsiccia / *tomato, mozzarella, truffle, porcini mushrooms, sausage*

Vesuvio L - GL - AS € 10,00
pomodoro, mozzarella, 'nduja, burrata intera, pomodorini
tomato, mozzarella, nduja, burrata, cherry tomatoes

Pistacchiosa L - GL - AS - FG € 10,00
mozzarella, crema di pistacchio, pomodorini, mortadella a tocchetti
mozzarella, pistachio cream, cherry tomatoes, julienne mortadella

Trevigiana L - GL - AS € 9,00
mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, glassa di aceto balsamico
mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, balsamic vinegar glaze

Sottobosco L - GL - AS € 9,00
pomodoro, mozzarella, pancetta, radicchio, funghi misti
tomato, mozzarella, bacon, radicchio, mixed mushrooms

Sfiziosa L - GL - AS € 10,00
mozzarella, salsiccia, taleggio, olive nere, tartufo, pecorino
mozzarella, sausage, taleggio cheese, black olives, truffle, pecorino cheese

Margheritissima  L - GL € 9,50
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, grana, basilico
tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, grana, basil

Genova  L - GL - AS - FG € 9,50
pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, pomodorini, mozzarella di bufala
tomato, mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, buffalo

Succulenta L - GL € 9,00
mozzarella, gorgonzola, guanciale a crudo, grana / *mozzarella, gorgonzola, raw guanciale, grana cheese*

Limone  L - GL € 8,50
mozzarella di bufala, rucola, grana, scaglie di limone
buffalo mozzarella, arugula, grana cheese, lemon flakes

Taggiasca L - GL - AS - P € 9,00
pomodoro, mozzarella, provola, olive taggiasche, alici
tomato, mozzarella, provolone, taggiasca olives, anchovies

Panarea L - GL - AS € 10,00
pomodoro, salamino, cipolla, olive verdi / *tomato, pepperoni, onion, green olives*

Direttore 2.0 L - GL - AS - FG € 9,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, pesto di basilico
tba

Pistacchiosa a Crudo L - GL - AS - FG € 10,00
mozzarella, mortadella a fette, crema di pistacchio, burrata
mozzarella, mortadella slice, pistachio cream, burrata

Shiva L - GL - AS € 9,50
mozzarella, porcini, scamorza, guanciale stagionato, curcuma
mozzarella, porcini mushrooms, scamorza cheese, bacon, turmeric



PIZZE BIANCHE without the tomato sauce base

 supplemento **Gluten Free** € 3,00

Focaccia

olio, sale

focaccia

GL € 4,50

Focaccia al Crudo

olio, sale, prosciutto crudo

focaccia with crudo

AS - GL € 6,50

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 € 8,00

Fiori e Alici

mozzarella, fiori di zucca, alici

mozzarella, zucchini flowers, anchovies

L - GL - P € 7,50

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



PIZZE ROSSE with a tomato sauce base

 supplemento **Gluten Free** € 3,00

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

**LA FATTORIA**

HOTEL · RISTORANTE · PIZZERIA

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 € 6,50

Tiramisù

classico tiramisù fatto in casa

classic homemade tiramisù

L - GL - U € 6,50

Crema Catalana

classica, servita ardente

classic catalan cream served fiery

L - U € 6,50

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 € 6,50

Tozzetti Fatti a Mano

classici biscotti locali

classic hand-made local biscuits

GL - FG - U € 5,00

Pizza Nutella e Cocco

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

L - GL - FG € 12,00

Pannacotta

L € 6,00

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>	€ 2,75
Coca Cola 30 cl - alla spina / <i>on tap</i> 1 L - caraffa / <i>jug</i>	€ 4,00 € 11,00
½ Litro Vino della Casa <i>half liter house wine</i>	€ 5,50
1 Litro Vino della Casa <i>1 liter house wine</i>	€ 9,00
Rosso di Montefalco al calice <i>glass of Rosso di Montefalco</i>	€ 5,50
Sagrantino al calice <i>glass of Sagrantino</i>	€ 7,00
Grechetto dell'Umbria al calice <i>glass of Grechetto dell'Umbria</i>	€ 5,00
Bayreuther Hell 20 cl - alla spina / <i>on tap</i> 40 cl - alla spina / <i>on tap</i> 1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL € 3,50 GL € 6,00 GL € 14,00
Martin's Double IPA 25 cl - alla spina / <i>on tap</i> 50 cl - alla spina / <i>on tap</i> 1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL € 4,50 GL € 6,50 GL € 16,00
Gordon Finest Red 25 cl - alla spina / <i>on tap</i> 50 cl - alla spina / <i>on tap</i> 1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL € 4,00 GL € 6,50 GL € 16,00
Weinsteinphaner 30 cl - alla spina / <i>on tap</i> 50 cl - alla spina / <i>on tap</i> 1 L - caraffa / <i>jug</i>	GL € 4,00 GL € 6,50 GL € 16,00
Caffè / Coffee	€ 1,50
Amari / Bitters	€ 3,50
Coperto / Cover Charge	€ 2,75

**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>

