



HOSTERIA

Il Grottino

*"Le materie prime di qualità
assoluta sane e buone sono il nostro
punto di partenza ogni giorno"*

Chef Giuliano Viaggi





MENÙ DEGUSTAZIONE

" il Viaggi-o "

Degustazione a mano libera

5 portate

1 dessert a scelta

90 €

Abbinamento vini

wine pairing | 4 calici 40 €

*il menù degustazione è disponibile da Mercoledì a Domenica, ad esclusione del
Sabato a cena e della Domenica a pranzo.*

** il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.*



ANTIPASTI

L'UOVO SOFFIATO AL TARTUFO (2,3,4,9) uovo dell'Az. Agricola San Bartolomeo come una nuvola con tartufo.	18
LE VERDURE SULLE BRACI (3) verdure miste sulle braci servite con gazpacho ghiacciato di pomodori e fragole.	18
LA MELANZANA (2,3,4) melanzana alla parmigiana "affumicata".	18
LA BATTUTA DI MANZETTA PODOLICA (2,4,10) con intingoli vegetali e maionese espressa, composta di cipolla, capperi, senape e limone.	20
CARPACCIO DI MANZETTA (2,4,10) podolica con tartufo insalata ed emulsione acetica alle erbe	20
IL CUORE DI BUE GRASSO (4,8,9) tataki di cuore di bue grasso selezione "Etrusco" con verdure croccanti.	20
LA SPALLETTA DI MAIALE BRADO (4,8,9) da splendido allevamento sui monti eugubini maiali neri bradi, una spalletta devastante.	20



PRIMI

I MALTAGLIATI 18

(1,3)

maltagliati al pesto nel suribachi
con patate e fagiolini.

LE CREPES 18

(3,4)

crêpes fatte in casa spinaci e ricotta,
al pomodoro e basilico

LA CARBONARA UMBRA 18

(3,4)

mezze maniche alla carbonara con
tartufo, uova Az.agricola San
Bartolomeo, pecorino Az. Agricola
Calabrina e guanciale sel. Etrusco.

UMBRICELLI AL RAGU' BIANCO E TARTUFO 20

(2,4,9)

LE TAGLIATELLE ALL'AGNELLO

(2,4,9)

20

tagliatelle con "ragù all'antica"
- *cosciotto e spalletta di agnello
brasato e sfilacciato come un
pulled pork*-.
-

IL RISOTTO ALLA BRACE

(2,3,9)

25

riso cotto alla brace, con
salsiccia di cinturello, cicoria,
emulsioni vegetali ed erbe.



“ I VIAGGI ” *nella brace*

IL BACCALA' 22
(6)

cotto sulle braci, pomodoro,
basilico, fagiolini e capperi

IL POLLO AL MATTONE 22
(1,3,8)

pollo dell'Az. agricola San Bartolomeo,
disossato e cotto sulle braci, servito
con la sua salsa, purè e insalata. .

IL MAIALE CINTURELLO 22
(8, 9, 10, 17)

arrosto misto di maiale “Cinturello”.

L'AGNELLO UMBRO 25
(3,14)

agnello cotto alla brace con
patate al burro e rosmarino.

IL COLLO 25
(2,3)

a seconda della disponibilità

collo farcito, servito con il suo
fondo di cottura, puré di patate
di montagna e cicoria.

TAGLIO DI MANZETTA PODOLICA 25
(9,14)

taglio di Manzatta Podolica
sel. “Etrusco” con verdure.

LA BISTECCA 7€/h

servita con la sua salsa, insalata
ed emulsioni.

CONTORNI

patate incamiciate 6

insalata dell'orto 6

verdura di stagione 6



DESSERT

PESCHE ALLA BRACE, GELATO AL
PISTACCHIO, AMARETTI E LAMPONI 9
(1, 2, 3, 4)

L'ANANAS ALLA BRACE 9
ananas alla brace con gelato fatto
in casa alla vaniglia e cannella.
(1,2,3,4)

LA JAPAN CHEESECAKE 9
(1,2,3,4)
panna e fragole.

IL PROFITEROLES 9
(1,3,4)
profiteroles fatti in casa con
copertura di cioccolato Valrhona.

IL TIRAMISÙ AL PIATTO 9
(3,4)
soffice e spumoso.



BEVANDE

ACQUA NATURALE	3
Panna 0,75 cl	
ACQUA FRIZZANTE	3
San Pellegrino 0,75 cl	
COCA COLA	3
0,33 cl	
COCA COLA ZERO	3
0,33 cl	
FANTA	3
0,33 cl	
AMARI NAZIONALI	3
GRAPPE DI GIORI	5
CAFFE' PERFETTO MOKA	2
PANE E COPERTO	3

Lista allergeni

presenti nel nostro menù .

Si informa la gentile clientela che gli allergeni presenti nel nostro menù (e nell'allegato II Reg. CE 1169/2011) sono segnalati accanto ad ogni pietanza con i numeretti in grassetto in base alla seguente legenda:

- 1) Frutta secca a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi... e i loro prodotti)
- 2) Cereali contenente glutine e derivati
- 3) Latticini
- 4) Uova
- 5) Crostacei
- 6) Pesce
- 7) Molluschi
- 8) Arachidi
- 9) Sedano
- 10) Senape
- 11) Semi di sesamo
- 12) Lupini
- 13) Soia
- 14) Solfiti

Per qualsiasi informazione in base alle vostre allergie o intolleranze, vi potete rivolgere al personale, preparato per consigliarvi nel migliore dei modi.





HOSTERIA

Il Grottino

*"The raw materials of absolute
quality healthy and good are our
starting point every day"*

Chef Giuliano Viaggi





TASTING MENÙ

"il Viaggi-o"

Freehand tasting

5 courses

1 dessert of your choice

90 €

Wine Pairing

wine pairing | 4 glass 40 €

The tasting menu is always available except on Saturday evening and Sunday lunch.

** the tasting menu is intended for all guests.*



STARTER

PUFFED EGG WITH TRUFFLE (2,3,4,9) egg from Az. Agricola San Bartolomeo like a cloud with truffle.	18
GRILLED VEGETABLES (3) mixed vegetables on the embers served with frozen gazpacho of tomatoes and strawberries.	18
THE AUBERGINE (2,3,4) “smoked” eggplant Parmigiana.	18
PODOLICA BEEF CARPACCIO (2,4,10) with truffle, salad, and herb-flavored vinegar emulsion	20
MANZETTA PODOLICA TARTARE (2,4,10) with vegetable sauces and homemade mayonnaise, onion, caper, mustard and lemon compote.	20
BEEF HEART TATAKI (4,8,9) beef heart tataki with crunchy vegetables.	20
WILD PORK SHOULDER (4,8,9) from a splendid breeding farm on the Eugubine mountains, wild black pigs, a devastating shoulder.	20



FIRST COURSE

THE MALTAGLIATI (1,3)	18
maltagliati with pesto in suribachi with potatoes and green beans.	
CREPES (3,4)	18
homemade spinach and ricotta crepes with tomato and basil.	
THE UMBRIAN CARBONARA (3,4)	20
mezze maniche carbonara style with truffle, Az.agricola San Bartolomeo eggs, Az. Agricola Calabrina pecorino cheese and Etrusco select bacon.	
UMBRICELLI WITH WHITE RAGÙ AND TRUFFLE (2,4,9)	20
TAGLIATELLE WITH LAMB RAGÙ (2,4,9)	20
tagliatelle with “old-fashioned ragù” - <i>leg and shoulder of lamb braised and pulled like pulled pork</i> -. <i>leg and shoulder of lamb</i>	
GRILLED RISOTTO (2,3,9)	25
rice cooked on the fire, with Cinturallo sausage, chicory, vegetable emulsions and herbs.	



“ I V I A G G I ”
in the embers

THE SALT COD	22
(6)	
grilled over coals, with tomato, basil, green beans, and capers.	
BRICK CHICKEN	22
(1,3,8)	
chicken from Az. agr. San Bartolomeo, boned and grilled, served with its sauce, mashed potatoes and salad.	
THE CINTURELLO PORK	22
(8, 9, 10, 17)	
mixed roast pork “Cinturello”.	
UMBRIAN LAMB	25
(3,14)	
grilled lamb with buttered potatoes and rosemary.	
THE NECK	25
(2,3)	
<i>depending on availability.</i>	
stuffed neck, served with its cooking juices, mountain potato puree.	
PODOLICA BEEF CUT	22
(9,14)	
Podolica Beef cut sel. “Etrusco” with vegetables.	
THE STEAK	7€/h
served with its sauce, salad and emulsions.	

CONTORNI

jacketed potatoes 6

salad of the farm 6

seasonal vegetables 6



DESSERTS

CHARGRILLED PEACHES WITH PISTACHIO 9
ICE CREAM, AMARETTI CRUMBLES, AND
FRESH RASPBERRIES
(1, 2, 3, 4)

GRILLED PINEAPPLE 9
(1,2,3,4)
grilled pineapple with homemade vanilla
and cinnamon ice cream.

JAPAN CHEESECAKE 9
(1,2,3,4)
cream and strawberries.

PROFITEROLES 9
(1,3,4)
homemade profiteroles with
Valrhona chocolate coating.

TIRAMISU ON A PLATE 9
(3,4)
soft and frothy.



BEVERAGE

STILL WATER	3
Panna 0,75 cl	
SPARKLING WATER	3
San Pellegrino 0,75 cl	
COCA COLA	3
0,33 cl	
COCA COLA ZERO	3
0,33 cl	
FANTA	3
0,33 cl	
DIGESTIVES	3
GRAPPE DI GIORI	5
CAFe' ON THE MOKA	2
BREAD AND COVERAGE	3

LIST OF ALLERGENS PRESENT ON OUR MENU

We inform our customers that the allergens
on our menu are
(and in Annex II EC Reg. 1169/2011)
are marked next to each dish with bold
numbers
according to the following legend:

- 1) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts,
pistachios... and their products)
- 2) Cereals containing gluten and derivatives
- 3) Dairy products
- 4) Eggs
- 5) Crustaceans
- 6) Fish
- 7) Molluscs
- 8) Peanuts
- 9) Celery
- 10) Mustard
- 11) Sesame seeds
- 12) Lupins
- 13) Soybeans
- 14) Sulfites

For any information based on your allergies
or intolerances, you can contact the staff,
trained to advise you in the best way.

