



# HOSTERIA

*Al 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 18

(2,3,4,9)

uovo dell'Az. Agricola San Bartolomeo come una nuvola con tartufo.

### ZUCCA ALLA BRACE 16

(2)

Salsa di cavolo brasato e crostini di pane del pier

### LA BATTUTA DI MANZETTA PODOLICA 20

(2,4,10)

con intingoli vegetali e maionese espressa, composta di cipolla, capperi, senape e limone.

### IL CUORE DI BUE GRASSO 20

(4,8,9)

tataki di cuore di bue grasso selezione "Etrusco" con verdure croccanti.

### POLPETTINE DI CAPRIOLO AI SAPORI UMBRI 20

(2,9,10)

capriolo umbro brasato sulle braci in polpetto cotto in salsa stufata ed erbe umbre

### LA SPALLETTA DI MAIALE BRADO 20

(2)

da splendido allevamento sui monti eugubini maiali neri bradi, una spalletta devastante.

---

---

## PRIMI

LA ZUPPA DEL GIORNO (5,6,9)	16
GNOCCHI DI ZUCCA (2,3,4) gorgonzola Calcabrina, riduzione di vermouth Umbro, gratinati sulla brace	18
LA PASTA E FAGIOLI DEL VIAGGI (2,4,9) finita sulle braci	18
LASAGNE VERDI (3,4) con ragù di cinghiale	20
LE TAGLIATELLE ALL'AGNELLO (2,4,9) tagliatelle con "ragù all'antica" - <i>cosciotto e spalletta di agnello brasato e sfilacciato come un pulled pork</i> -.	20
IL RISOTTO ALLA BRACE (3,9) riso cotto alla brace, con salsiccia di cinturello, cicoria, emulsioni vegetali ed erbe.	25

---

---

**“ I VIAGGI ”**  
*nella brace*

IL CINGHIALE IN COCOTTE 20  
(5,6,9)

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. .

STINCO DI MAIALE CINTURELLO 22  
(9,10)

brasato sulle baci, servito con la sua  
salsa, cannellini e cipolla di Cannara  
arrosto

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.

LA PICANHA COME UN ROAST-BEEF 25  
(9,14)

cotta sulle braci e servita con  
verdure di stagione

LA BISTECCA 7€/h

servita con la sua salsa, insalata  
ed emulsioni.

**CONTORNI**

patate incamiciate 7

insalata dell'orto 7

verdura di stagione 8

---

---

## DESSERT

### L'ANANAS ALLA BRACE

9

(1,2,3,4)

ananas alla brace con gelato fatto  
in casa alla vaniglia e cannella.  
Gluten Free

### IL PROFITEROLES

9

(1,3,4)

profiteroles fatti in casa con  
copertura di cioccolato Valrhona.

### TIRAMI PUMPKIN

9

(3,4)

soffice e spumoso  
Gluten free

### IL TORTINO DI MELE

9

crema inglese all'arancia

(3,4)

---

---

## BEVANDE

ACQUA NATURALE <i>Panna 0,75 cl</i>	3
ACQUA FRIZZANTE <i>San Pellegrino 0,75 cl</i>	3
COCA COLA <i>0,33 cl</i>	3
COCA COLA ZERO <i>0,33 cl</i>	3
FANTA <i>0,33 cl</i>	3
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

*Al 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 PUMPKIN (2) with braised cabbage sauce and croutons made from Pier's bread	16
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
VENISON MEATBALLS WITH UMBRIAN FLAVORS (2) Braised Umbrian roe deer, grilled over embers, shaped into meatballs and slowly cooked in a stewed herb sauce	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

SOUP OF THE DAY 16  
(5.6.9)

PUMPKIN GNOCCHI 18  
(2.3.4)  
Calcabrina gorgonzola, Umbrian  
vermouth reduction (gratinated over  
charcoal)

PASTA AND BEAN SOUP "DEL VIAGGI" 20  
(2.4.9)  
finished on the embers

GREEN LASAGNA 20  
(2.3.4)  
with wild boar ragù

TAGLIATELLE WITH LAMB RAGÙ 20  
(2.4.9)  
tagliatelle with "old-fashioned  
ragù" - *leg and shoulder of lamb  
braised and pulled like pulled pork*-.

GRILLED RISOTTO 25  
(2.3.9)  
rice cooked on the fire, with  
Cinturallo sausage, chicory,  
vegetable emulsions and herbs.

---

---

“ I V I A G G I ”  
*in the embers*

WILD BOAR IN COCOTTE 20  
(5,6,9)

BRICK CHICKEN  
(1,3,8)

chicken from Az. agr. San Bartolomeo,  
boned and grilled, served with  
its sauce, mashed potatoes and salad. 22

BRAISED CINTURELLO PORK 22  
(9,10)

shank over embers, served with its  
sauce, cannellini beans, and roasted  
Cannara onion

UMBRIAN LAMB 25  
(3,14)

grilled lamb with buttered  
potatoes and rosemary.

THE NECK 25  
(2,3)  
*depending on availability.*

stuffed neck, served with its  
cooking juices, mountain potato  
puree.

EMBER-GRILLED PICANHA 25  
(9,14)

roast-beef style, served with  
seasonal vegetables

THE STEAK 7€/h

served with its sauce, salad  
and emulsions.

CONTORNI

jacketed potatoes 7

salad of the farm 7

seasonal vegetables 8

---

---

## DESSERTS

GRILLED PINEAPPLE (GLUTEN FREE) 9  
(1,2,3,4)

grilled pineapple with homemade vanilla  
and cinnamon ice cream.

PROFITEROLES 9  
(1,3,4)

homemade profiteroles with  
Valrhona chocolate coating.

TIRAMI PUMPKIN (GLUTEN FREE) 9  
(3,4)

soft and frothy.

APPLE TART 9  
(3,4)

orange crème anglaise

---

---

## 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.

