



R E C A N T O

RESTAURANT

MENU'

PRIMAVERA- ESTATE 2025

SPRING- SUMMER 2025



“ TU CHE VIAGGI
GUARDA E OSSERVA
DA TANTA VISTA
CIELO E TERRA INSIEME
TURBINI DI ZEFIRO
LIBECCIO TRAMONTANA
GIOCO DI VITA CHE GIRA
POLLINE E RICCO SEME
PER FORTUNA NOSTRA
QUESTO SEMPRE ACCADE
AVER DAI FIORI I FRUTTI
E L'ABBONDANZA
TU OSPITE ENTRA
SAGGI BENE
E CHE NON SIA MAI
ABBASTANZA. ”



GLUTEN FREE



TIPICO UMBRO / TYPICAL UMBRIAN



CON PRODOTTI DELLA NOSTRA
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA /
WITH PRODUCTS FROM OUR ORGANIC
FARM



PRESIDIO "SLOW FOOD" / "SLOW FOOD " PRESIDIUM

GLI ANTIPASTI – STARTERS

PIATTO DEL FATTORE, PER GUSTARE ESCLUSIVE TIPICITÀ DEL TERRITORIO
“FARMERS DISH”, A TASTE OF OUR LAND’S TRADITION

(1,3,6,9,12,13) € 16,00  

BATTUTA DI CHIANINA I.G.P. CON CROSTONE INTEGRALE, MAIONESE DI
AVOCADO E CREMA DI NDUJA
CHIANINO BEEF TARTARE P.G.I. WITH INTEGRAL CROUTON, AVOCADO MAYO
AND NDUJA CREAM

(1,2,6,9,14) € 14,00

CROCCHETTE DI CECI CON SALSA TZATZIKI E CIPOLLA ROSSA
ARROSTITA

CHICKPEA CROQUETTES WITH TZATZIKI SAUCE AND ROASTED RED ONION

(1,3,6,9,14) € 12,00

TRONCHETTO DI CAPRA AL COCCIO CON ALBICOCCHES SECCHES, MANDORLES
TOSTATE, GOCCE DI BALSAMICO E PANE TOSTATO

GOAT CHEESE ROLL WITH DRIED APRICOTS, TOASTED ALMONDS, DROPS OF
BALSAMIC VINEGAR AND TOASTED BREAD

(2,3,9) € 14,00

INSALATINA DI BACCALA’ ARROSTO CON VERDURE CROCCANTI E SALSA ALLA
PERUGINA

ROASTED CODFISH SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES AND “PERUGINA”
SAUCE

(1,2,5,6,12) € 13,00 

INSALATE E FORMAGGI – SALADS AND CHEESE

FRANCESкана: INSALATA, POMODORO, CETRIOLI, FINOCCHI, CAROTE
FRANCESкана: SALAD, TOMATO, CUCUMBER, FENNEL AND CARROT

(4) € 12,00

BENEDETTINA: INSALATA, TONNO, UOVO, POMODORO
BENEDETTINA: SALAD, TUNA, EGG AND TOMATO

(7) € 12,00

GRECA: INSALATA, FETA, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA
GRECA: SALAD, FETA CHEESE, OLIVE AND ONION

(5,7,10) € 12,00 

SELEZIONE DI FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE, MIELE E FRUTTA
LOCAL CHEESE SELECTION WITH MUSTARD, HONEY AND FRUIT

€ 17,00

I PRIMI – FIRST COURSES

RISO VIALONE NANO MANTECATO CON ASPARAGINA E TARTUFO DI
NORCIA

*“VIALONE NANO” RICE CREAMED WITH ASPARAGINE AND NORCIA
TRUFFLE* 

(1,3,6,12,13) € 16,00

RAVIOLI DI BUFALA E BASILICO CON SALSA DI DATTERINO ARROSTITO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH ROASTED “DATTERINO” TOMATO
SAUCE

(1,3,6,9,14) € 14,00

CALAMARATA ALLA CARBONARA DI FAVE E GUANCIALE CROCCANTE
CARBONARA “CALAMARATA” PASTA WITH BROAD BEANS AND CRUNCHY
JOWL BACON

(1,3,9,14) € 14,00

UMBRICELLI AL RAGU’ BIANCO D’AGNELLO E CARCIOFI
“UMBRICELLI” PASTA WITH WHITE LAMB RAGOUT AND ARTICHOKE

(1,3,6,9,12,13) € 15,00

GNOCCHI DI PATATE CON PESCE SPADA, MELANZANE E CREMA DI
PEPERONI ROSSI
SWORDFISH POTATOES DUMPLINGS WITH RED PEPPERS CREAM AND
EGGPLANT

(1,6,9,13,14) € 15,00

ZUPPE – SOUPS

ZUPPA DI ROVEJA “PRESIDIO SLOW FOOD”
SOUP OF ROVEJA PEAS OF CASCIA “SLOW FOOD PRESIDIO”

(4,5,7,8,9,11,12,13,14) € 14,00



ZUPPA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO
CON CROSTINI DI PANE ALLE ERBETTE
*HOMEMADE SOUP WITH OUR OWN HOME GROWN LENTILS
AND HERBED CROUTONS*  

(9) € 11,00

ZUPPA DI CECI BIOLOGICA CON PANE SABBIATO E OLIO E.V.O.
DELLA VALLE
ORGANIC CHICKPEAS SOUP WITH BREAD AND E.V.O. OIL OF OUR LAND

(1,6,9,12) € 11,00



ZUPPA D’ORZO PERLATO CON VERDURE
PEARL BARLEY SOUP WITH VEGETABLES
€ 11,00  

I SECONDI – MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA, RUCOLA FRESCA
E OLIO E.V.O. DELLA VALLE
*GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRESH ROCKET
AND OLIVE OIL OF OUR OWN PRODUCTION*

€ 23,00  

CAPOCOLLO DI GHIANDAROLO C.B.T. ALLE AMARENE SU MORBIDO DI
PATATE E CIPOLLE DI CANNARA IN AGRODOLCE
BLACK CHERRY “GHIANDAROLO” CAPOCOLLO WITH POTATOES AND
“CANNARA” BITTERSWEET ONIONS 

(1,6,12,13) € 20,00

SUPREMA DI FARAONA LACCATA AL MIELE E TIMO, CREMA DI CAROTE E
CARDONCELLI GRIGLIATI
GUINEA FOWL WITH HONEY AND THYME, GRILLED CARDONCELLI AND
CARROTS CREAM 

(1,6,12,13) € 22,00

BURGER DI MANZO 200 GR CON PECORINO DI NORCIA, POMODORO,
INSALATA, MAGLIONESE AL TARTUFO E PATATE FRITTE
200 GR BEEF BURGER WITH “NORCIA” PECORINO CHEESE, TOMATO, SALAD,
TRUFFLE MAYO AND FRENCH FRIES 

(9,12) € 22,00

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO CON ERBA DI CAMPO SALTATA E PANNA
ACIDA
SEARED SALMON STEAK WITH SAUTEED WILD GREEN VEGETABLES AND
SOUR CREAM

(1,3,5,6) € 21,00

I CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE ARROSTO
ROASTED POTATOES

€ 7,00

ERBA SALTATA DI CAMPO
SAUTEED WILD GREEN VEGETABLES

€ 7,00

VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

€ 8,00

INSALATA VERDE
GREEN SALAD

€ 7,00

DESSERT

CRESCIONDA ALLA SPOLETINA CON SORBETTO ALLA FRAGOLA
“CRESCIONDA SPOLETINA” CAKE WITH STRAWBERRY SORBET

(1,3,7) € 8,00 

CHEESECAKE CON GEL DI PASSION FRUIT
PASSION FRUIT CHEESECAKE

(3,7,8) € 9,00

TARTELLETTA CON MOUSSE AL PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI
TART WITH PISTACHIO MOUSSE AND RED FRUITS

(1,3,7,12) € 8,00

TOZZETTI E VIN SANTO
ALMOND BISCUITS AND SWEET WINE

(1,3,8) € 8,00 

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
SLICED SEASONAL FRESH FRUIT

€ 8,00 

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI
HOME-MADE ICE CREAM SELECTION

(1,3,6,7,8,11) € 7,00 

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

UTILIZZIAMO MATERIE PRIME FRESCHE CHE CONGELIAMO TRAMITE PROCESSO DI ABBATTIMENTO NELLA NOSTRA CUCINA PER GARANTIRE AL MEGLIO LA SALUBRITÀ DELL'ALIMENTO. / IN OUR KITCHEN WE USE FRESH INGREDIENTS THAT UNDERGO A BLAST CHILLING PROCESS TO GUARANTEE THAT THE FOOD IS RENDERED SAFE FOR STORAGE AND LATER CONSUMPTION.

CONSUMER INFORMATION REGOLAMENTO CEE 1169/2011

IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO CEE1169/2011 ESECUTIVO DAL 13 DICEMBRE 2014 SEGNALIAMO AI NOSTRI CLIENTI CHE I PRODOTTI DA NOI SERVITI IN VENDITA CONTENGONO I SEGUENTI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI ALIMENTARI:
IN COMPLIANCE WITH THE CEE116972011 REGULATION IN EFFECT SINCE DECEMBER THE 13TH 2014 WE REFER TO OUR CLIENTS THAT THE PRODUCTS THAT WE PURCHASE CONTAIN THE FOLLOWING CONSIDERED ALLERGENIC FOODS:

rev 00 marzo 2019

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

UTILIZZIAMO MATERIE PRIME FRESCHE CHE CONGELIAMO TRAMITE PROCESSO DI ABBATTIMENTO NELLA NOSTRA CUCINA PER GARANTIRE AL MEGLIO LA SALUBRITÀ DELL'ALIMENTO. / IN OUR KITCHEN WE USE FRESH INGREDIENTS THAT UNDERGO A BLAST CHILLING PROCESS TO GUARANTEE THAT THE FOOD IS RENDERED SAFE FOR STORAGE AND LATER CONSUMPTION.

CONSUMER INFORMATION REGOLAMENTO CEE 1169/2011

IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO CEE1169/2011 ESECUTIVO DAL 13 DICEMBRE 2014 SEGNALIAMO AI NOSTRI CLIENTI CHE I PRODOTTI DA NOI SERVITI IN VENDITA CONTENGONO I SEGUENTI ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI ALIMENTARI:
IN COMPLIANCE WITH THE CEE1169/2011 REGULATION IN EFFECT SINCE DECEMBER THE 13TH 2014 WE REFER TO OUR CLIENTS THAT THE PRODUCTS THAT WE PURCHASE CONTAIN THE FOLLOWING CONSIDERED ALLERGENIC FOODS:

- 1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO. / CEREALS CONTAINING GLUTEN, NAMELY WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT.
- 2.CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. / SHELLFISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 3.UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. / EGGS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 4.PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. / FISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 5.ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. / PEANUTS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 6.SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. / SOY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM
- 7.LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE. / MILK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 8.FRUTTA A GUSCIO. / SHELL FRUIT.
- 9.SEDANO E PRODOTTO A BASE DI SEDANO. / CELERY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 10.SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. / MUSTARD AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 11.SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. / SESAME SEEDS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.
- 12.MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. / MOLLUSK AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM.

IL NOSTRO PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER RISPONDERE A QUALSIASI INFORMAZIONE DESIDERINO AVERE NEL MERITO I SIG.RI CLIENTI.
OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL TO ANY QUESTIONS YOU MAY HAVE REGARDING THIS MATTER