

Fondente

functional food

slow food menu

Fondente

Il cibo è essenziale per il nostro organismo: con gli alimenti forniamo al nostro corpo tutto ciò che è necessario per farlo funzionare. Il nostro progetto si basa nel mettere al centro di tutto il benessere della persona, che si può raggiungere attraverso il consumo specifico di alcuni prodotti di eccellenza che hanno una relazione fondamentale con l'Umbria, cuore verde d'Italia.

Il territorio quindi come risorsa, la nostra terra umbra come veicolo tra passato e futuro: il passato di ingredienti, prodotti e ricette delle tradizioni riportate alla luce grazie ad un'attenta ricerca eno-gastronomica e il futuro come valorizzazione delle nostre radici culinarie attraverso tecniche innovative di preparazione e conservazione degli alimenti. Proprio in alcuni di questi sono riscontrate proprietà nutrizionali di base di cui è dimostrata scientificamente la capacità di influire su una o più funzioni fisiologiche. È il functional food, l'elemento di raccordo tra la genuinità delle ricette tradizionali e il benessere della persona.

C: cacao
F: funzionale
G: senza glutine
V: vegetariano

Antipasti

Parmigiana leggera di melanzane al forno con pesto di rucola e mandorle -1, 7, 8, 9	V	5,00
Capasanta <i>Fondente</i> scottata con burro di cacao, crema di zucca e sfoglia di guanciale - 1, 14	C	7,00
Oveto a bassa temperatura con crema di patate di Colfiorito IGP e crostini di pane integrale - 1, 3	F, G*, V	6,00
Antica foyata umbra scomposta con con fonduta di pecorino stagionato - 1, 3		7,00
Crescia fumante -1		2,00

* Senza pane

Taglieri

Selezione di salumi umbri con crescìa	8,00
-1,7	
Selezione di formaggi umbri	9,00
con confetture fatte in casa e crescìa	
-1,7	
Selezione di salami e formaggi umbri	13,00
con crescìa e confetture fatte in casa	
-1,7	

C: cacao
F: funzionale
G: senza glutine
V: vegetariano

Primi Piatti

Gnocchi fatti a mano con crema di gamberoni del Trasimeno -1, 2, 7, 9	10,00
Tagliatella <i>Fondente</i> fatta a mano al cacao con ragù bianco di cinghiale e timo limonato -1, 3, 9, 12	C 8,00
Cappellacci fatti in casa ripieni di carne con burro bio, scorzette d'agrumi ed erbe fresche -1, 3, 7, 9	10,00
Spaghettoni al tartufo e pangrattato di alici -1, 4, 7	14,00
Zuppa di lenticchie di Castelluccio e patate di Colfiorito IGP con sfoglia di pane alla salvia -1, 9	F, G*, V 6,00
Tradizionale gnocco all'oca -1, 9	8,00

NB: - tutte le nostre salse possono essere servite con paste gluten-free

* Senza pane

Secondi Piatti

Baccalà in olio cottura con ceci fritti e la loro vellutata -4	G	12,00
Lombo d'agnello in crosta croccante di senape ed erbe con patate ripassate al burro - 1, 9, 10		14,00
Le nostre lumache arrosto, pane al cacao tostato con ricciolo di burro al limone e verza ripassata -1, 7	C, G*	14,00

Dalla stufa della nonna

La nostra antica ricetta di lumache al sugo	G	11,00
Spezzatino di vitellone bianco con roveja di Civita di Cascia mantecata all'extravergine novello -9	F, G	10,00
L'originale coratella umbra	G	9,00

Dalla griglia

La tagliata <i>Fondente</i> di manzo con cioccolato e zenzero	F, G	15,00
Tagliata a modo vostro		14,00

* Senza pane

C: cacao
F: funzionale
G: senza glutine
V: vegetariano

Dall'orto

Ortaggi di stagione alla griglia	C,V	4,00
Patate rustiche al forno	C,V	4,00
Verdura di stagione ripassata in padella	C,V	4,00
Dal mercato di oggi	C,V	4,00

Dessert

Il nostro famoso "monte Alago" in versione rivistata con gelato al Bayley's e spuma al caffè -1, 3, 7	V, C	6,00
Tartetatin alle mele dei sibillini e cannella con crema al caprino fresco di Orvieto -1, 3, 7	F	5,00
"Tiramisuegiù" : tiramisù a regola d'arte con savoiardi fatti da noi servito con crumble di cacao amaro e coulis di frutti di bosco freschi -1, 3, 7	V, C	6,00
Tortino di cioccolato bianco dal cuore tenero con gel di arancia e granella di castagne tostate -1, 3, 7	V, C	6,00
Fondue di frutta e cioccolato caldo fondente (min. 2 persone)	F, G, V	10,00

Bevande

Acqua	2,00
Vino al calice	3,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del regolamento europeo n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, vena, farro, kamut...)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi...)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

La Direzione