

Tabella degli Allergeni

List of Allergens

- 1) **cereali** /cereals
- 2) **crostacei** / shellfish
- 3) **uova** / eggs
- 4) **pesce** / fish
- 5) **arachidi** /peanuts
- 6) **soia** /soy
- 7) **latte** /milk
- 8) **frutta a guscio** /almond nuts
- 9) **sedano** / celery
- 10) **senape** / mustard
- 11) **semi di sesamo** /sesame seeds
- 12) **anidride solforosa e solfiti** / sulfur dioxide and sulphites
- 13) **lupini** /lupins
- 14) **molluschi** /clams



Le Melograne

Secondi | Main Courses

Guancia di vitello al Montefalco, kumquat, senape e cipolla
di Cannara al sale

*Veal cheek with Montefalco red wine, kumquat, mustard and
Canara onions with salt*

€ 20 (1,9,10)

Filetto di manzo al mosto cotto Lungarotti, pepe timut e
patate di Colfiorito

*Fillet of beef cooked with Lungarotti must, timut pepper and
Colfiorito potatoes*

€ 30 (1,9,10)

Chianina taglio fiorentina ai ferri con verdure
Grilled Florentine cut Chianina with vegetables

€ 6,50 all 'etto | € 6.50 the hectogram

Triglia di scoglio babaganoush e yogurt
Red mullet babaganoush and yoghurt

€ 22 (1,2,4,8,10,11)

Branzino gratinato, giardiniera e salsa di papaccelle
Grated sea bass, pickled vegetables and papaccelle sauce

€ 18 (1,4,7,9)

Benvenuto nel nostro ristorante

“Le Melograne”

Welcome to our restaurant

“Le Melograne”

Chef Salvatore Andrea Perretti

Maître Hotel Cristiano Zauli

Antipasti | Appetizers

Giro in Umbria, salumi della regione
Tour in Umbria of local cold cuts

€ 18 (1)

Selezione di formaggi umbri con miele e confettura
Selection of Umbrian cheeses with honey and jam

€ 14 (7)

Capasanta, zabaione salato e guanciaie di Norcia
Scallop, savory zabaglione and Norcia bacon

€ 28 (10)

Polpo verace alla brace, insalatina greca e anguria
Grilled octopus, Greek salad and watermelon

€18 (2,4,7,9,14)

Primi | First courses

Strangozzi cacio, pepe e tartufo nero

Strangozzi, cheese, pepper and black truffle

€ 25 (1,7)

Risotto alla rapa rossa, blu di bufala, caffè e nocciole di Bevagna
Beetroot risotto, buffalo blue cheese, coffee and Bevagna hazelnuts

€ 16 (7,8,9)

Bottoni di gamberi e nero di seppia, porro stufato e alga wakame

Shrimp and cuttlefish ink buttons, stewed leek and wakame seaweed

€ 18 (1,2,4,,14)

Calamarata, crema di scarole alla brace, olive e capperi, carpaccio di
baccalà e salsa di uva sultanina

*Calamarata, grilled escarole cream, olives and capers, cod carpaccio and
raisin sauce*

€ 18 (1,2,4)

Contorni | Side Dish

Contorno singolo | *Single side dish*

€ 10

Contorno misto | *Mixed side dish*

€ 15



Tentazioni | Temptations

Pastiera d'estate

Summer pastiera

€ 10 (1,3,7)

Panna cotta alle nocciole, crumble al caramello salato e tartufo nero estivo

Panna cotta with hazelnuts, salted caramel crumble and black summer truffle

€ 14 (1,3,7,8)

Savarin al rum, panna di bufala e frutta fresca

Savarin with rum, buffalo cream and fresh fruit

€ 10 (1,3,7)