



# Taverna Gaita San Giorgio dal 21 al 30 giugno 2019

Sabato e domenica anche a pranzo

## Prima Immissione

- Antipasto del Console ..... € 8.00  
*(Insaleggiata de fave cum songino et cacio, verzura de Madonna Primavera, torta de herbe et cacio, polpetta di pane al formaggio e uvetta)*
- Insaleggiata de fave cum songino et cacio *Piatto Veg.* ..... € 4.00  
*(Insalata di fave, songino, noci, mandorle e pecorino con aceto balsamico alla lavanda)*
- Verzura de Madonna Primavera *Piatto Veg.* ..... € 4.00  
*(Ceci, Rucola, Pecorino, Radicchio, Mandorle, Fragole e Uvetta)*
- Torta de herbe et cacio ..... € 4.00  
*(Torta ripiena con erba e salsiccia servita con crema di formaggio pecorino)*

## Seconda Immissione

- Cappellacci de lo Carbonaio *Piatto Veg.* ..... € 7.00  
*(Cappellacci ripieni di ricotta, provola affumicata e cannella con salsa di asparagi)*
- Maccaroni cum bono pesto de urtica *Piatto Veg.* ..... € 7.00  
*(Maccheroni cacio e pepe con pesto all'ortica, pinoli e mandorle)*
- Crema de fave et cacio *Piatto Veg.* ..... € 5.00  
*(vellutata di fave con fetta di formaggio fuso)*
- Vermicelli alla saporosa de cignale ..... € 8.00  
*(tonnarelli cotti nel vino con ragù bianco di cinghiale, maiale e vitello con aromi, sedano, carota e guanciale)*

## Terza Immissione

- Scapece di Trote - De scapeta Piscium - Piatto Gara 2019. € 9.00  
*(trota con prugne, mandorle, iemula, uva secca pepe e zafferano con salsa al vino cotto)*
- Guanciola de Vitello cum salsa de pomi ..... € 8.00  
*(Guancia di vitello brasata con vino e spezie servita con salsa di mele allo zenzero e cannella)*
- Fette de porco al sapore de arance ..... € 7.00  
*(Capocollo di maiale, aromi vari, arance, susine e chiodi di garofano)*
- Stufata de Agnello al Serpullo ..... € 7.00  
*(Spezzatino di Agnello in bianco con aglio, olio, timo selvatico e aceto)*

## Quarta Immissione

- Panzanella del contadino *Piatto Veg. (insalata, cetriolo, pane, cipolla, basilico)* ..... € 3.00
- Herbe de campo cotte *Piatto Veg. (Bieta e spinaci ripassati in padella)* ..... € 3.00
- Cipolle rostite *Piatto Veg.* ..... € 3.00

## Quinta Immissione

- Dolcetti de Sancto Giorgio ..... € 3.00
- Delitia de le Monache *(Cresciandina bianca con fichi secchi, amaretti, prugne secche, uvetta, granella di pistacchi, cannella, arance e latte)* ..... € 4.50
- Ippocrasso al bicchiere *(vino rosso medievale dolce speziato)* ..... € 1.50
- Salviato al bicchiere *(vino bianco aromatizzato alla salvia)* ..... € 1.50

## Bono vino et cervogia

- Vino rosso / Vino bianco 1 lt. .... € 4.50
- Vino rosso / Vino bianco 1/2 lt. .... € 3.00
- Birra artigianale "Nobile" 1 lt. .... € 8.00
- Birra artigianale "Nobile" 1/2 lt. .... € 4.50
- IGT Umbria Grechetto 2018 *(Cantina Terre de Nappi)* ..... € 8.00
- Montefalco Rosso Doc 2015 *(Cantina Terre de Nappi)* ..... € 12.00
- Montefalco Sagrantino Docg 2014 *(Cantina Terre de Nappi)* ..... € 23.00
- "Saggia" Birra dell'Eremo 33 cl *Blanche* ..... € 5.00
- "Talia" Birra dell'Eremo 33 cl *Saison* ..... € 5.00
- "Magnifica" Birra dell'Eremo 33 cl *Ambrata* ..... € 5.00
- "Fuoco" Birra dell'Eremo 33 cl *Tripel* ..... € 5.00
- Acqua naturale ..... € 1.00
- Acqua frizzante ..... € 1.00
- Pane e coperto ..... € 1.00

Il vino è della Cantina Terre de Nappi / La birra alla spina è del Birrifico Birra dell'Eremo di Assisi  
Le spezie presenti nei piatti sono: cannella, noce moscata, cardamomo, zenzero e zafferano.