



Taberna Gaita San Giovanni 2021 Menu

Prima Immissione

- Tortino de cipolla et salsiccia co fonduta de parmigiano et zafferano € 5,00
 - Guazetto de persico co crostone € 6,00
 - Cartoccio de verdure in olio bollente € 5,00

Seconda Immissione

- Spaghetto co tenche de lago € 8,00
- Paccheri co ragù bianco de chiamina € 7,00
- Imbrecciata umbra de Mastro Picchio € 6,00

Terza Immissione

da la brace...

- Porcona de Mastro Luca € 8,00
- Spiedi de porco de Mastro Maio € 8,00
 - Arrosticini de pecora € 5,00

... da la cucina

- Baccalà in olio bollente € 8,00
- De Romania (piatto vincitore Gara Gastronomica 2019) € 9,00
 - Faraona a la ghiotta co crostone de fegatini € 8,00

Quarta Immissione

- Erba de campo € 3,00
- Panzanella de Marcella € 3,00
- Cipolle in agrodolce € 3,00

Quinta Immissione

- Crostata et tozzetti € 4,00
- Crema de caramello € 4,00

Dalla Cantina

- Acqua Nat/Gas € 1,50
- Caraffa Birra 1Lt € 8,00
- Bicchiere de Birra piccolo € 2,00
- Bicchiere de Birra grande € 4,00
- Montefalco Rosso Doc A3. Agricola Adanti € 12,00
- Umbria Chardonnay Igt A3. Agricola Lungarotti € 10,00
- Spumante Brut Metodo Classico Scacciadiavoli € 20,00
 - Caraffa Ippocrasso € 10,00
 - Calice Ippocrasso € 3,00
 - Coperto € 1,00

GAITA SAN GIORGIO MediAestas 1-5 settembre 2021

PRIMA IMMISSIONE

- **Antipasto de lo Console** 8.00€
Crostone con birra e pecorino - lonzino marinato alle erbe - prosciutto e vernaiola
- **Antipasto del contadino** 🍃 5.00€
Insalata di fagioli, lenticchie e ceci con erbe aromatiche - insalata con uva e noci

SECONDA IMMISSIONE

- **Strangozzi dei beccai** 8.00€
Strangozzi umbri con ragù bianco misto maiale e vitello
- **Crema de fave cum cacio fuso** 🍃 6.00€

TERZA IMMISSIONE

- **Ambrogino di pollo alla frutta secca - Piatto gara 2021** 9.00€
Pollo con frutta secca, prugne, datteri e spezie
- **Arrosticini di pecora alla brace - 6pz** 5.00€
- **Spiedo de pajata alla brace - 2pz** 8.00€
Spiedino croccante di intestino di vitello da latte con erbe aromatiche
- **Misto alla brace** 8.00€
Bistecchina di collo, salsiccia norcina e scottadito di vitello

QUARTA IMMISSIONE

- **Panzanella del contadino** 🍃 3.00€
- **Herbe de campo cotte** 🍃 3.00€
Erba mista ripassata in padella

QUINTA IMMISSIONE

- **Dolcetti de Sancto Giorgio** 3.00€
- **Ippocrasso** (al bicchiere) 1.00€
Vino dolce speziato da ricetta medievale - ottimo in abbinamento con i dolcetti
- **Torta de ricotta cum fructi de bosco** 5.00€

BONO VINO ET CERVOGIA

- **Vino rosso / bianco 1lt** 5.00€
- **Vino rosso / bianco 1/2lt** 3.00€
- **Montefalco rosso Doc** (Cantina Terre de Nappi) 12.00€
- **Grechetto Umbria IGT** (Cantina Terre de Nappi) 8.00€
- **Birra artigianale "Birra dell'Eremo" - Assisi - bottiglia 0,33lt** 5.00€
- **Acqua** 1.00€
- **Coperto** 1.00€

🍃 piatto vegetariano

Prenotazione Obbligatoria



340 93 20 270 / 347 917 7456 - info@gaitasangiorgio.com



Taverna Gaita San Pietro 2021

Menù



Primo Servizio

- Antipasto de Sancto Pietro € 8,00
(*salumi, formaggi, rotolo con erba, pizza di formaggio*)
Coratella de agnello €7,00
Ovo strapazzato con tartufo €7,00

Secondo Servizio

- Raffioli de zucca €8,00
Pappardelle allo cinghiale €8,00

Terzo Servizio

- Stinco de porcho €8,00
Lumache alle herbe €8,00
Misto de porcho alla brace €9,00
(*salsicce, bistecca, costine*)
Arrosticini de pecora (5 pz) €6,00
Composta de pollastri (*piatto gara*) €12,00
Fricto de porcho, verdure et formaggi €8,00

Quarto servizio

- Scafata de fave €4,00
Fungi allo spiedo €4,00
Herba cotta €3,00

Quinto servizio

- Tozzetti et vino passito €5,00

Dalla Cantina..

- Acqua Nat/Gas €1,50
Vino rosso 1L €6,00
Vino rosso ½L €4,00
Vino bianco 1L €5,00
Vino bianco ½L €3,00
Rosso di Montefalco DOC "ADANTI" €15,00
Grechetto di Montefalco Bianco DOC "ADANTI" €12,00
Rosso di Montefalco "BENINCASA" €15,00
Bianco di Montefalco "BENINCASA" €12,00
Birra in caraffa 1L €8,00
Birra in caraffa ½L €5,00

Pane et servizio €1,50



Cantina Santa Maria

Menù

ANTIPASTI

Lumache alle erbe odorose <i>(Lumache erbe aromatiche e pancetta)</i>	€ 9,00
Fructa fresca et herbe de campo <i>(Rucola radicchio mele pere frutta secca)</i>	€ 6,00
Coratella d'Agnello <i>(Coratella d'agnello con erbe aromatiche)</i>	€ 6,50
Antipasto de Santa Maria <i>(Insalata fresca-salumi-formaggio-torta de cacio-hummus di ceci-finocchiona)</i>	€ 8,50

PRIMI PIATTI

Frascaroni alle verdure dell'orto	€ 6,50
Tagliatelle all'oca	€ 7,50
Zuppa d'Orzo e Ortica con cuore morbido	€ 6,50

SECONDI PIATTI

Ambrogino di Maiale <i>(Capocollo di maiale speziato con cipolline e prugne)</i>	€ 8,00
Oca Arrosto <i>(Il libro della cucina del secolo XIV. ZA)</i>	€ 9,00
Salsicce con torta	€ 6,50
Scottadito di Agnello	€ 9,00
Spiedini di Pajata	€ 8,00
Coperto	€ 1,00

CONTORNI

Fave alle erbe	€ 4,00
Insaleggiata di cipolle	€ 4,00
Funghi marinati	€ 4,00

DOLCI

Dolcetti de Santa Maria e Ippocrasso	€ 6,00
--------------------------------------	--------

BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante 1l	€ 2,00
Vino rosso/bianco	€ 5,00

CANTINA ADANTI

Grechetto	€ 9,00
Rosso di Montefalco DOC	€ 10,00
Sagrantino di Montefalco	€ 20,00

CANTINA FATTORIA COLLE ALLODOLE

Grechetto di Milziade I.G.T.	€ 10,00
Rosso di Montefalco DOC	€ 15,00

CANTINA DI FILIPPO

Villa Conversino - Bianco Umbria I.G.T.	€ 9,50
Grechetto I.G.T.	€ 10,00
Rosso di Montefalco DOC	€ 15,00
Sagrantino di Montefalco	€ 22,00

*Tutte le pietanze potrebbero contenere allergeni, per info rivolgersi alla cassa