



Hotel Panorama

Menù

ANTIPASTI

Tagliere di formaggi e salumi locali con bruschette al salviotto (ciauscolo) (per due persone) (E) <i>(Selection of umbrian cheeses and cured meats with bruschetta with sausage)</i>	€ 25,00
Fagioli con le cotiche (G) <i>(Beans with pork rinds)</i>	€ 7,00
Bruschetta al tartufo (A) <i>(Toasted bread with truffle)</i>	€ 7,00
Coratella ai carciofi <i>(Offal with artichokes)</i>	€ 8,00
Fojata alle erbe (A) <i>(Unleavened herb dough)</i>	€ 6,00
Strapazzata al tartufo (C) <i>(Scrambled eggs with truffle)</i>	€ 8,00

ALLERGENI

- A. Cereali contenenti glutine (Gluten)
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Latte e prodotto a base di latte
- F. Frutta a guscio
- G. Sedano e prodotti a base di sedano



Hotel Panorama

PRIMI PIATTI

Strangozzi al tartufo (A) <i>(Truffle Strangozzi)</i>	€ 15,00
Fettuccine ai funghi porcini (A-C) <i>(Fettuccine with porcini Mushrooms)</i>	€ 12,00
Umbricelli alla spoletina (A) <i>(Umbricelli with cherry tomatoes, garlic and parsley)</i>	€ 12,00
Ravioli di Brasato alla norcina (A-C-E-G) <i>(Braised meat ravioli with sausage, cream and mushrooms)</i>	€ 15,00
Maltagliati al Ragù bianco e tartufo (A-C-E-G) <i>(Maltagliati with white ragù and truffle)</i>	€ 15,00
Tagliolini Cacio pepe e petali di tartufo (A-C-E) <i>(Tagliolini with cheese and pepper and truffle petals)</i>	€ 14,00
Tonnarelli all'Amatriciana (A-C) <i>(Tonnarelli all'amatriciana)</i>	€ 12,00

ALLERGENI

- A. Cereali contenenti glutine (Gluten)
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Latte e prodotto a base di latte
- F. Frutta a guscio
- G. Sedano e prodotti a base di sedano



Hotel Panorama

SECONDI PIATTI

Agnello tartufato <i>(Lamb with truffle)</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo ai funghi porcini <i>(Sliced beef with porcini mushrooms)</i>	€ 18,00
Coniglio alla cacciatora (F-G) <i>(Rabbit with olives, rosemary, anchovies and white wine)</i>	€ 16,00
Agnello scottadito <i>(Grilled lamb chops)</i>	€ 17,00
Filetto di Trota del nera in salsa verde <i>(Golden fried black river trout filet in green sauce)</i>	€ 12,00

CONTORNI

Patate al Forno o Fritte <i>(Baked or fried Potatoes)</i>	€ 5,00
Verdure Grigliate <i>(Grilled Vegetables)</i>	€ 5,00
Cicoria Ripassata <i>(Chicory sauteed with garlic and chili pepper)</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>(Mixed salad)</i>	€ 5,00

ALLERGENI

- A. Cereali contenenti glutine (Gluten)
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Latte e prodotto a base di latte
- F. Frutta a guscio
- G. Sedano e prodotti a base di sedano



Hotel Panorama

DESSERTS

Tiramisù (A-C-E)	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco o alla nutella (A-E-F) <i>(Cheesecake with berries or nutella)</i>	€ 6,00
Crema brûlée	€ 5,00
Sbriciolata con crema chantilly e Marmellata di visciole (A-C-E) <i>(Crumbled with chantilly cream and sour cherry jam)</i>	€ 6,00
Mont Blanc (C-E-F)	€ 6,00
Crostata del Giorno (A-C-E-F) <i>(Tart of the day)</i>	€ 5,00
Biscottini Artigianali accompagnati con Liquore alle visciole (A-C-E-F-) <i>(Homemade bisquits accompanied with sour cherry liqueur)</i>	€ 6,00

ALLERGENI

- A. Cereali contenenti glutine (Gluten)
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Latte e prodotto a base di latte
- F. Frutta a guscio
- G. Sedano e prodotti a base di sedano