

*Il nostro obiettivo è quello di soddisfare i
vostri gusti. Cerchiamo con tanto impegno di
offrirvi
la migliore scelta di piatti, preparati al momento,
utilizzando prodotti di prima qualità e del nostro
territorio. I vostri consigli saranno sempre ben
accetti
e ci aiuteranno a migliorare.
Grazie e Buon appetito.*

“Lo staff del Ristorante Apollinare”

*Our aim is to satisfy your taste, and by doing this
we try hard to offer you the best selection of
dishes, freshly prepared with high quality and
locally sourced ingredients.
Your feedback will always be welcome and it
will be crucial to improve our culinary offer.
Thank you very much and enjoy your meal.*

“Ristorante Apollinare Management”

Antipasti // Starter

Caramella soffiata alla caciottina locale con fonduta di parmigiano e

Tartufo

Puff pastry with Umbrian Cheese, Parmesan fondue and Truffle

€ 18

(1-3-7)

Uovo morbido su crema di patate di Colfiorito e Tartufo Nero di Norcia

Soft Egg on Cream of Colfiorito Potatoes and "black Norcia Truffle"

€ 22

(1-3-7)

Tartare di Fassona, Pan Brioche tostato, patè Foie Gras, Noci e Tartufo

Fassona Beef Tartare, toasted Pan Brioche, Foie Gras Liver, Hazelnuts and Truffle

€ 24

(1-6-7-8)

Baccalà Mantecato, "alla Spoletina"

Crispy creamed Codfish Spoletino style

€ 18

(8-4)

Funghi Porcini arrosto, Fonduta di Caprino e Maggiorana, Salsa delicata di

Lievito e Anacardi tostiti

*Roasted Porcini mushrooms, Goat's cheese and Marjoram Fondue, delicate yeast sauce and
roasted Cashews*

€ 22

(7-8)

*Carpaccio di Trota del Nera, affumicata, il suo Caviale, Brina al Limone, Crumble
di Lamponi, Kefir ed Erba Cipollina*

*Carpaccio of Trout from river Nera, smoked, its caviar, Lemon, Raspberry Crumble, Kefir and
Chive*

€ 20

(4-9)

Primi Piatti // First courses

Tagliatelle fatte in casa al Tartufo Nero di Norcia

Homemade Tagliatelle pasta with Norcia Truffle

€24

(1-3)

Fusillone "Mancini", aglio nero, crudo di Scampi e mandorle

Fusillone "Mancini" pasta, black garlic, raw scampi and almonds

€ 25

(1-2-7-8)

Tortelli di Burrata di Andria al tartufo di Norcia e

salsa di pomodorini arrosto

Homemade burrata cheese tortelli, truffle and roasted cherry tomato sauce

€ 25

(1-3-7)

Spaghetti Turanico mantecato al Burro Salato, Porro, Caviale Salicornia

Turanico Spaghetti creamed with salted Butter, Leek, Caviar and Salicornia

€ 30

(1-4)

Casoncelli ripieni di Ragù di Coniglio, Ortiche, Primosale e Fondo di coniglio

Casoncelli Stuffed with Rabbit Ragù, Nettles, Primosale Cheese and Rabbit's Sauce

€26

(1-3-7-9)

Risotto mantecato ai Friggitelli, Capasanta Scottata e Granita al Melograno

Creamy risotto with Friggitelli, seared Scallop and Granita with Pomegranate

€ 26

(14)

Secondi Piatti // Second courses

*Lombello di maialino avvolto in sottili fogli di lardo
con pere al rosso di Montefalco e spuma di pecorino*
Pork fillet wrapped with lard, Montefalco red wine poached pear on pecorino sauce

€25

(7)

*Filetto di manzo al Tartufo di Norcia e
Spinacino Croccante*
Fillet of beef with truffle its base and crispy Spinach

€33

Crepinette di Agnello, mussoline di Carote e Zenzero e Bieta
Rack of lamb, Carrots and Ginger cream and Chard

€ 26

(7-10)

Dialogo di verdure
(Assortimento di verdure cotte di Stagione)
Roasted and steamed Vegetables selection

€ 18

(9)

Merluzzo, variazioni di Piselli, Gel al Limone, Aria di Cocco e Olio alla Menta
Cod, variations of Peas, Lemon Gel, Coconut Air and Mint Oil

€ 26

(4)

*Piccione scottato, Fois Gras, Crema di Granturco, Pannocchia scottata e Chutney
di Prugne e Agretti*

Seared pigeon, Fois Gras, Creamed Corn, seared Corn, Chutney of Plums and Agretti

€ 30

(1-3-9)

Astice laccato, Pomodorini in palette e Spuma di Stracciatella di Andria Lacquered
Lobster, variety of cherry Tomatoes and whip of Stracciatella from Andria

€ 35

(2-6-7)

In conformità con il regolamento FIAC sulla Fornitura di Informazioni sugli Alimenti

ai Consumatori (No. 1169/2011), al fine di tutelare i clienti da allergie e intolleranze, informiamo che gli alimenti da noi trattati possono contenere:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 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, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) latticolo
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 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 semi di sesamo.
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi invitiamo a segnalarci qualsiasi allergia o intolleranza al fine di prendere ogni dovuta precauzione e servirvi nel modo più professionale e sicuro possibile.