

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



Our mission, in respect of the protection and safeguarding of animals, is that we only use meat from local agricultural services and do not provide intensive care, supporting as well the sustainable economy at km0.

Aware of living in a world where over 90% of the civilized population consumes a diet composed mainly of animal proteins, while not excluding the offer of meat, we try every day to include vegetarian and vegan dishes on our menus, the result of a painstaking research by our Chefs and the support of our garden, for the benefit of a balanced diet that respects the ecosystem.

Choosing a vegetarian dish at Borgo Incantato, among the various options on our seasonal menus, means appreciating the attention, care, research and constant passion we put into the preparation of the dishes.

Trying our vegetarian options means being surprised by harmonious flavours, which speak of everything that Mother Earth can offer us.

We are certain that you will find a dish that will delight your palate and will make you love the Enchanted Village also for this new experience...

The daily availability of the choices is based on the seasonality of the products and at the discretion of the Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIDRITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



THE WONDER OF THE ENCHANTED VILLAGE

OVERVIEW OF THE VILLAGE'S GREAT APPETIZER FOR A UNIQUE TASTING EXPERIENCE OF THE EXCELLENCES OF THE UMBRIAN TERRITORY

Rich variety and selection of quality cured meats produced in Umbria: seasoned salami, Salamella, Coppa nostrana, Finocchiona, wild boar salami, larded salami, liver salami, local salami, Capocollo, Ciauscolo, Lonzino

Delicious crispy pinsa with rosemary;

Selection of cheeses produced by shepherds from the Umbrian area accompanied with honey, jam and dried fruit; Chickpea hummus; Black olives seasoned with orange zest and wild fennel; homemade pate with bruschetta of extra virgin olive oil; Crock of borlotti beans with rinds and fresh mint; Hot bruschetta with wild chicory; The Black Truffle: Bruschetta with black truffle, stracciata of eggs and black truffle with crusty bread

Glass of white wine from the Borgo.

Glass of red wine from the Borgo.

MINIMUM ORDER PER TABLE 2 PEOPLE
€60 PER PERSON

Ingredients: Pork, milk, chicken livers, apple, anchovies, cereals, capers, garlic, black pepper, chilli pepper, flavourings, honey, cow's milk, goat's milk, chickpeas, black olives, borlotti beans, tomato, chicory, Truffle, dried fruit, onion, yeast, orange, celery, carrot, salt, flour, wild herbs, eggs, extra virgin olive oil.

Allergens: Cereals containing gluten, eggs, milk, celery, nuts, sulfur dioxide

Also available gluten-free upon request

The daily availability of the choices is based on the seasonality of the products and at the discretion of the Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



TO START

Stracciata with truffle (vegetarians and celiacs)

Ingredients: Eggs, truffle, extra virgin olive oil, salt
Allergens: Eggs, cereals with gluten

Delicious crispy rosemary pinsa with loin, pecorino and ciauscolo

Ingredients: Flour, yeast, pork, sheep's milk, garlic, rice flour, soy flour, Allergens: Garlic, Sulphites, gluten

Also available gluten-free upon request

Casket of courgette flowers with yellow datterino tomato sauce and Colfiorito potato chips (vegetarian and celiac-friendly)

Ingredients: Potato, courgette, onion, yellow datterini tomato, gluten-free breadcrumbs, vegetable cream, eggs, extra virgin olive oil, salt
Allergens: Eggs, cereals with gluten

Chianina carpaccio marinated in rum with blueberries, purple potato chips and mango purée

Ingredients: Chianina meat, blueberries, valerian, potatoes, coffee, rum, sunflower seed oil, extra virgin olive oil, salt, pepper, mango
Allergens: Sulfur dioxide, nuts

Carpaccio of courgettes marinated in oil and lemon with blueberries, purple potato chips and mango puree (vegan)

Ingredients: Courgettes, Blueberries, Valerian, Potatoes, Sunflower oil, Extra virgin olive oil, Salt, Pepper, mango
Allergens: Sulfur dioxide, nuts

Asparagus flan with delicate Umbrian pecorino mousse (vegetarian and celiac)

Ingredients: Eggs, vegetable cream, gluten free breadcrumbs, pecorino only from sheep's milk, salt, black pepper, oil, yeast, garlic, lemon
Allergens: Eggs, Garlic

20€ PER DISH

The daily availability of the choices is based on the seasonality of the products and at the discretion of the Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



HOMEMADE PASTA MADE BY HAND

Hand-pulled strangozzi with Umbrian black truffle (vegetarian)

Ingredients: Flour, eggs, extra virgin olive oil, salt, truffle
Allergens: Eggs, gluten

Tagliatelle with red Chianina ragout

Ingredients: Flour, eggs, tomato, meat, celery, carrot, onion, pepper, extra virgin olive oil
Allergens: Eggs, celery, cereals with gluten

Maltagliati with white Chianina stew

Ingredients: eggs, flour, meat, sage, garlic, onion, cloves, extra virgin olive oil, salt, nutmeg
Allergens: Garlic, eggs, cereals with gluten, milk, celery, sulfur dioxide

Gnocchi with porcini mushrooms and yellow datterino sauce creamed with pecorino cheese

Ingredients: Eggs, Flour, Meat, Sage, Garlic, Onion, Cloves, Extra Virgin Olive Oil
Allergens: Eggs, Cereals with Gluten, Milk, Celery, Sulfur Dioxide

Strangozzi prepared at home Spoleto style

(vegetarians)

Ingredients: Flour, Eggs, Tomato, Garlic, Pepper, Chilli, Extra Virgin Olive Oil
Allergens: Eggs, Cereals with gluten

All dishes are also available gluten-free upon request

20€ PER DISH

The daily availability of the choices is based on the seasonality of the products and at the discretion of the Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).
Doggy bag 2,00 €



TO CONTINUE

Larded pork butt with dark bottom, baked chicory coppa and grilled courgettes

Ingredients: Pork, chicory, garlic, extra virgin olive oil, pepper, salt, celery, carrots, onion, chicken broth, vinegar

Allergens: Garlic, cereals with gluten, sulfur dioxide

Boneless guinea fowl stuffed with chicory accompanied by diced potatoes and fresh salad greens from the garden

Ingredients: Guinea fowl, chicory, potatoes, pepper, garlic, onion, oil, mixed salad, rosemary

Allergens: Sulfur dioxide, garlic

Very tender boned lamb with herbs, coppata chicory and julienne of fresh citrus cabbage

Ingredients: Lamb, herbs, chicory, cabbage, lemon, garlic, extra virgin olive oil, salt, sage, vinegar

Allergens: Garlic,

Boneless suckling pig with chopped herbs, diced potatoes and radicchio, balsamic and orange salad

Ingredients: Pork, flavourings, potatoes, radicchio, oranges, balsamic, black pepper, oil, garlic

Allergens: Garlic, sulfur dioxide

Oven-roasted boneless rabbit with truffle potato cream and fresh garden salad

Ingredients: Rabbit, herbs, potatoes, truffle, garlic, oil, salt, black pepper, mixed salad, yellow and red pachino tomatoes

Allergens: Garlic, Sulfur dioxide

Eggplant sacs with a heart of borlotti mousse and broccoli (vegetarian)

Ingredients: Aubergines, Borlotti beans, flavourings, broccoli, oil, salt, black pepper, bread

Allergens: Garlic, Cereals with gluten

Also available gluten-free upon request

Crispy chickpea bombettes with yellow and red datterino mousse (vegetarian, gluten-free)

Ingredients: Chickpeas, oil, salt, black pepper, eggs, gluten free breadcrumbs, onion, yellow and red datterino tomatoes, flavorings

Allergens: Eggs, nuts

30€ PER DISH

The daily availability of the choices is based on the seasonality of the products and at the discretion of the Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).
Doggy bag 2,00 €



DESSERT

Wild berry semifreddo (coeliacs) Ingredients: Vegetable cream, condensed milk, fresh berries Allergens: Milk

Chocolate cake with a warm dark heart and an iced vanilla and chocolate sphere

Ingredients: Milk, eggs, flour, butter, yeast, may contain traces of soy Allergens: Eggs, lactose, cereals with gluten, sulphites

Strawberry soup with mango mousse

Ingredients: Milk, Eggs, Mascarpone, Strawberries, Mango, Lemon, Sugar Allergens: Milk, Eggs

Cheese Cake with berries

Ingredients: Lactose-free milk, eggs, mascarpone, biscuit, vegetable cream, berries, sugar Allergens: Eggs, cereals with gluten

Perfetto with pistachio

Ingredients: Vegetable cream, condensed milk, pistachio Allergens: Milk, nuts

10€ PER DISH

The daily availability of the choices is based on the seasonality of the products and at the discretion of the Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVI - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIDRITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



GOURMET PINZA

Gourmet pinsa made according to Di Marco's recipe with 72-hour leavening served with craft beer or a bottle of Vigneto Vecio prosecco

THE CLASSIC

Pinsa with cherry tomatoes, buffalo morsels, basil and extra virgin olive oil in the white or red version

Ingredients: Flour, Yeast, Soy, salt, in addition to those mentioned

Allergens: gluten, Sulfur dioxide

THE VEGETARIAN

Marinated julienned courgettes, stracchino and salmon

Ingredients: Flour, Yeast, Soy, salt, in addition to those mentioned

Allergens: gluten, Sulfur dioxide

THE CANNARA

Fior di latte mozzarella, Cannara red onion, spicy belly, sage, julienne smoked scamorza

Ingredients: Flour, Yeast, Soy, salt, in addition to those mentioned

Allergens: gluten, Sulfur dioxide

LA MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, chopped pistachios and mortadella on the side

Ingredients: Flour, Yeast, Soy, salt, in addition to those mentioned

above Allergens: gluten, Sulfur dioxide

CHEESE AND PEPPER WITH WILD CHICORY

Ingredients: Flour, Yeast, Soy, salt, in addition to those mentioned above, pecorino di Norcia, garlic Allergens: gluten, sulfur dioxide, garlic

ANGRY

Tomato, fior di Latte mozzarella, garlic, chilli pepper, parsley, spicy salami

Ingredients: Flour, Yeast, Soy, salt, in addition to those mentioned

above Allergens: gluten, Sulfur dioxide, garlic

MINIMUM ORDER PER TABLE 2 PEOPLE

€38 PER PERSON

Possible variations and €2/each.

BABY GOURMET PINSA WITH PASTRY CHIPS

Pinsa margherita with tomato puree and Mozzarella Fior di Latte

Ingredients: Flour, Yeast, Soy, salt, in addition to those mentioned

above Allergens: gluten, Sulfur dioxide, garlic

Drink

€20 CHILD