



COCCORONE

RISTORANTE IN MONTEFALCO · ITALIA

LE NOSTRE PROPOSTE FARM TO FORK MENU

Menù a KM Zero · I prodotti utilizzati dal nostro ristorante vengono selezionati dalle migliori produzioni delle campagne circostanti, contribuendo così alla riduzione dell'inquinamento causato dal traffico veicolare.

All the products used by our restaurant are carefully selected and come from local farms; our choice contributes to reduce pollution caused by road traffic.

La famiglia Mondì, insieme al suo staff resta a disposizione per allietare la vostra permanenza a tavola. Un caloroso ringraziamento per avere scelto la nostra cucina.

The Mondì family, along with his staff is on hand to brighten your stay at the table. A warm thank you for choosing our kitchen

ANTIPASTI · STARTERS

Bruschette Miste (**glutine, latticini**)
Mixed bruschette (toasted bread seasoned with various dressings) (gluten, milk).....€ 7,00

Pappa al pomodoro con burrata e pesto di basilico (**glutine, latticini, frutti a guscio, sedano**)
“Pappa al pomodoro” with burrata cheese and basil pesto (gluten, milk, nuts, celery) € 9,00

Coratella di Agnello con torta al testo (**glutine, latticini, uova**)
Lamb pluck with Umbrian style flat bread (gluten, milk, eggs) € 12,00

Le Alici di una volta con burro salato e pane bruscato (**glutine, latticini, pesce**)
Old fashion anchovies with salted butter and toasted bread (gluten, milk, fish) € 10,00

Lumache in umido (**sedano**) / *Snails with tomato sauce (celery)*..... € 12,00

Parmigiana di verdure di stagione (**glutine, latticini, uova, sedano**)
Vegetables Parmigiana (gluten, milk, eggs, celery) € 10,00

Strapazzata di uova bio al tartufo (**uova**) / *Organic scrambled eggs with truffle (eggs)* ..€ 11,00

Tartare di vitellone nature (200g) / *Tartare of beef au naturel (200gr)*€ 13,00

Prosciutto IGP di Norcia al coltello con bruschette all'olio extra vergine DOP (**glutine**)
PGI Norcia ham cold cut with IGP olive oil bruschetta (gluten)€ 12,00

Prosciutto IGP di Norcia al coltello con burrata (**glutine, latticini**)
PGI Norcia ham cold cut with burrata cheese (gluten, milk).....€ 12,00

Prosciutto spagnolo con pane al pomodoro (**glutine**)
Spanish ham with tomatoe bread (gluten) € 22,00

Per i vini consultare la carta. · Pane e Coperto € 3,00
To order wine please check our wine list · Bread and cover € 3,00

* In mancanza di prodotti freschi sono usati prodotti surgelati sempre di ottima qualità.
* All non seasonal products are replaced by highest quality frozen foods.

PRIMI · PASTA COURSES

Minestre / Soups:

Zuppa del dì (**glutine, sedano**) / *Soup and velvets of the day (gluten, celery)* € 10,00

Cappelletti in brodo (fatti a mano) (**glutine, latticini, uova, sedano**)
Homemade cappelletti in broth (gluten, milk, eggs, celery) € 14,00

Le nostre paste tirate a mano:

Le farine usate per le nostre paste tirate a mano vengono da agricoltura Biologica macinate a pietra e da grani italiani riscoperti di cui si era persa la conoscenza (Senatore Cappelli)

And our homemade pasta:

Stringozzi al Pomodoro (**glutine, uova, sedano**)
Stringozzi Pasta with Tomato sauce (gluten, eggs, celery) € 10,00

Tagliatelle al ragù bianco di vitello da allevamento allo stato brado (**glutine, uova, sedano**)
Tagliatelle Pasta with wild beef Ragù (gluten, eggs, celery)..... € 12,00

Pappardelle al Sagrantino (**glutine, uova**)
Pappardelle Pasta with Sagrantino (gluten, eggs)..... € 12,00

Gnocchi al sugo d'oca (**glutine, uova, sedano**)
Gnocchi with duck and tomato sauce (gluten, eggs, celery) € 12,00

Stringozzi ai funghi porcini (**glutine, uova**)
Stringozzi Pasta with Porcini mushrooms (gluten, eggs)..... € 12,00

Lasagnetta al ragù bianco di vitello e verdure di stagione (**glutine, uova, latticini**)
Lasagna with white beef Ragù and season vegetables (gluten, eggs, milk) € 12,00

Tagliatelle al Tartufo Bianco Pregiato (**latticini, solfiti**)
Tagliatelle with White Truffle (milk, sulphite) € 48,00

Tagliatelle al Tartufo (**glutine, uova**) / *Tagliatelle Pasta with truffle (gluten, eggs)* € 16,00

SECONDI · MAIN COURSES

Alla griglia / From the grill:

Costate e Fiorentine di manzo allevato allo stato brado
Beef T-bone steak “Fiorentina” € 5,50hg

Agnello Scottadito / *Grilled lamb chops* € 16,00

Salsicce / *Sausages* € 12,00

Filetto alla brace / *Grilled fillet* € 24,00

Filetto al tartufo / *Grilled fillet with truffle* € 29,00

Tagliata con rucola e aceto balsamico (**solfiti**)
Sliced T-bone steak with rocket and balsamic vinegar (sulphite) € 22,00

Tagliata con sale grosso e rosmarino
Sliced T-bone steak with rock salt and rosemary € 22,00

Tagliata al tartufo / *Sliced T-bone steak with Truffle* € 26,00

Pollo allevato a terra in graticola / *Grilled chicken* € 12,00

Piccione Arrosto / *Roasted pigeon* € 14,00

Specialità dalla cucina / Specialities:

Coniglio alla Cacciatora (**solfiti**) / *Cacciatora Rabbit (sulphite)* € 14,00

Faraona al Crostone (**glutine, pesce, sedano**)
Guinea-fowl served in toast bread (gluten, fish, celery) € 15,00

Stracotto al Sagrantino (**glutine, solfiti, sedano**)
Stracotto with Sagrantino (gluten, sulphite, celery) € 15,00

Filetto al sagrantino / *Fillet with Sagrantino wine sauce* € 26,00

CONTORNI · SIDE-DISHES

Verdura di campagna saltata in padella / *Vegetables sauté*€ 6,00

Insalata Mista / *Mixed salad* € 5,00

Patate alla brace / *Grilled Potatoes* € 5,00

Peperoni Arrosto / *Roasted peppers* € 5,00

Porcini alla griglia / *Grilled Porcini mushrooms*€ 8,00

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA · OUR HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù (**glutine, latticini / gluten, milk**) € 6,00

Panna Cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco) (**latticini**)
Panna Cotta with caramel, chocolate or fruits of the forest (milk) € 5,00

Tozzetti al Sagrantino Passito (**glutine, solfiti**)
Almond Cookies with Sagrantino Passito wine (gluten, sulphite) € 10,00

Torta di ricotta e cioccolato fondente al profumo di cannella (**latticini, glutine, uova**)
Ricotta cheese cake with chocolate and cinnamon (milk, gluten, eggs) € 7,00

Torta di crema pesche e mandorle (**latticini, glutine, uova, frutta a guscio**)
Cream cake with peaches and almonds (milk, gluten, eggs, nuts) € 7,00

Cheesecake ai frutti di bosco (**latticini, glutine, uova**)
Cheesecake with berries (milk, gluten, eggs)..... € 7,00

Frolla di fichi e amaretti (**latticini, glutine, uova**)
Shortcrust with figs and Amaretti biscuits (milk, gluten, eggs) € 7,00

Torta di cioccolato, pere e Rum (non sempre disponibile) (**latticini, glutine, uova**)
Chocolate, pears and Rum (not always available) (milk, gluten, eggs)..... € 7,00

Sfogliatina ai frutti con crema e gelato (non sempre disponibile) (**latticini, glutine, uova**)
Fruit puff pastry with cream and icecream (not always available) (milk, gluten, eggs) € 8,00

Acqua Naturale, Frizzante, Effervescente - *Still or sparkling water*€ 2,50
Acqua Perrier - *Perrier water* € 4,00
Caffè - *Coffee* € 2,00