Gentile Ospite,
nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni indicati nel regolamento UE 1169/2011 sottoindicati. La invitiamo, pertanto, a prenderne visione e contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno.
Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
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
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
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/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi
15. prodotto congelato all'origine

Dear Guest, We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are therefore kindly invited to read it and ask our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes.
Substances or products causing allergies or intolerances:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy products, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l 13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish
15. frozen products

Tutti i prodotti sono preparati in loco e potrebbero essere sottoposti ad abbattimento termico, per garantire la stagionalità e le caratteristiche organolettiche.
All products are prepared on site and may be blast-chilled to ensure seasonality and preserve their organoleptic properties

POSTA DONINI
1579
UNA | ESPERIENZE

LUNCH

Menù

PANTAGRUEL
RESTAURANT
BY POSTA DONINI

GLI ANTIPASTI - APPETIZERS

Carpaccio di daino locale affumicato alle erbe selvatiche con emulsione alla rapa rossa,
funghi in conserva e mela verde (3.)

Smoked local fallow deer carpaccio with wild herbs, beetroot emulsion, mushrooms in oil and green apple (3.)

€ 18

I salumi artigianali di "Granieri di Casalalta" stagionati secondo l'antica tradizione Umbra, con brioche sfogliata
e scaglie di sale nero (1.7)

Homemade "Granieri di Casalalta" cured meats seasoned following the Umbrian tradition served
with layered brioche bread and flakes of black salt (1.7.)

€ 19

Percorso degustazione di formaggi selezionati e affinati dai "Fratelli Ciotti" di Bastia
con miele dell'azienda agraria 'Perari' di Bettona, pane ai cereali, uvetta e noci (1.7.8.11.)

Selection of aged and matured cheeses from "Fratelli Ciotti", Bastia with honey of 'Perari' farm,
Bettona, cereal bread, raisin and walnuts (1.7.8.11.)

€ 19

Battuta di vitellone della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta (produzione propria)
con scaglie di tartufo e tuorlo sott'olio (3)

Veal tartare of 'Al Kilometro Zero' Butcher with truffle flakes and egg yolk in oil (3)

€ 25

Cappuccino di patate e porcini freschi con wafer croccante (1.6.7.)

Potato and fresh porcini mushroom cappuccino, served with crispy wafer (1.6.7.)

€ 17

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Umbricelli acqua e farina, zafferano di "Nico" di Santa Maria Rossa, ragù di baccalà,
aglio nero e vellutata di cannellini (1.4.)

Umbricelli pasta water and flour, saffron of "Nico" from Santa Maria Rossa,
cod ragout, black garlic and cannellini cream velouté (1.4.)

€ 18

"Plin come una norcina" con ricotta di pecora, salsiccia di vitellone arrosto della Macelleria 'Al Kilometro Zero' di Deruta,
salsa al pecorino e tartufo estivo (1.3.7.9.)

"Handmade plin pasta Norcia-style" with sheep's ricotta, roasted veal sausage from
the Butcher's Shop 'Al Kilometro Zero' from Deruta, pecorino sauce and summer truffle (1.3.7.9.)

€ 20

Tagliatelle artigianali al tartufo estivo, tuorlo d'uovo confit e caviale di tartufo (1.3.)

Handmade tagliatelle pasta with summer truffles, confit egg yolk and truffle caviar (1.3.)

€20

La nostra imbrecciata, con i legumi dell'azienda agricola "La Solfarola" di Massa Martana, ebriciole di pane tostato (1.9.)

Our mixed legumes soup of the farm La Solfora, Massa Martana, black artichokes and toasted bread crumbs (1.9.)

€ 16

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Lombo di vitellone della fattoria Luchetti alla plancia con patate "alla cenere " (9.)

Veal loin from the farm Luchetti served with jacket potatoes cooked in ashes (9.)

€ 26

Agnello al rosa, leggermente affumicato, crema di carote e cicoria saltata

Pink-cooked lamb, lightly smoked, served with carrot cream and sautéed chicory

€ 24

Maialino laccato con miele di coriandolo Azienda Agraria "Perari Daniele" salsa alla senape,
chutney di albicocche e fagiolini all'aglio (6.10.)

Glazed suckling pig with coriander honey from Azienda Agraria "Perari Daniele", rmustard sauce,
apricot chutney and green beans in oil (6.10.)

€ 20

I nostri tagli pregiati di carne di vitellone da fare alla plancia a seconda della disponibilità (costate, fiorentine, tomahawk) provenienti dalla Fattoria Luchetti, dall'Azienda Agricola di Nicola Veschini, dalla Macelleria "Al Kilometro Zero" di Deruta

One fine cuts of beef to be made "on the plank" depending on availability (ribs, Florentine steaks, tomahawks) from the Luchetti Farm, Nicola Veschini's farm, a "Al Kilometro Zero" butcher shop In Deruta

€ 6,00/hg

I CONTORNI - SIDE DISHES € 8.00

Patate arrostite all'olio EVO "Posta Donini 1579" ed erbe aromatiche

Roasted potatoes with EVO "Posta Donini 1579" olive oil and aromatic herbs

Composizione di cruditè di verdure di stagione (9.)

Cruditè of seasonal vegetables (9.)

Verdure fresche al vapore ripassate in padella

Seasonal steamed and sauteed vegetables

I DOLCI - DESSERTS

Sweet caprese, mousse di mozzarella di bufala, gelèe di pomodori e fragole, profumo di basilico (1.3.7.)

Sweet Caprese, buffalo mozzarella mousse, tomato and strawberry gelée, and scent of basil. (1.3.7.)

€ 9

La nostra pasticceria secca con Vernaccia di Cannara "Di Filipo" (1,3,7,8,12)

Our dry pastries with Vernaccia of Cannara "Di Filippo" (1,3,7,8,12)

€ 9

"Pesche e vino": zuppetta di pesche alla menta, gelatina al carcadè e sorbetto al vino Trebbiano Spoletino (12.)

"Peaches and wine": mint peach soup, hibiscus tea and Trebbiano Spoletino wine sorbet (12.)

€ 9

Insalata di frutta di stagione

Seasonal fruit salad

€ 9

Coperto €3.00 per persona – Cover charge €3.00 per person