

MENU DEL GIORNO

VENERDÌ 12 GIUGNO

Umbricelli al ragù rosso di piccione
Penne alla norcina
Pancia di maiale al forno
con patate* arrosto

LUNEDÌ 15 GIUGNO

Gnocchi al ragù rosso di piccione
Penne alla norcina
Pancia di maiale al forno
con patate* arrosto

GIOVEDÌ 18 GIUGNO

Umbricelli al ragù rosso di piccione
Penne alla norcina
Stinco di maiale al forno
con patate* arrosto

SABATO 13 GIUGNO

Gnocchi al ragù rosso di piccione
Spaghetti all'amatriciana
Pancia di maiale al forno
con patate* arrosto

MARTEDÌ 16 GIUGNO

Umbricelli al ragù rosso di piccione
Spaghetti all'amatriciana
Pancia di maiale al forno
con patate* arrosto

VENERDÌ 19 GIUGNO

Gnocchi al ragù rosso di piccione
Spaghetti all'amatriciana
Stinco di maiale al forno
con patate* arrosto

DOMENICA 14 GIUGNO

Umbricelli al ragù rosso di piccione
Umbricelli all'arrabbiata
Pancia di maiale al forno
con patate* arrosto

MERCOLEDÌ 17 GIUGNO

Gnocchi al ragù rosso di piccione
Umbricelli all'arrabbiata
Stinco di maiale al forno
con patate* arrosto

SABATO 20 GIUGNO

Umbricelli al ragù rosso di piccione
Umbricelli all'arrabbiata
Stinco di maiale al forno
con patate* arrosto

SPECIALE MENU SENZA GLUTINE

Antipasti - Primi - Hamburger - Hot Dog - Torte al Testo - Dolci - Birra
Piccione al forno



DOMENICA 21 GIUGNO

Gnocchi al ragù rosso di piccione
Penne alla norcina
Stinco di maiale al forno
con patate* arrosto

TUTTE LE SERE

ANTIPASTI

Tagliere tradizionale umbro
(salumi, formaggi, crostino
con patè di piccione, crostino
con patè di fave e pecorino,
panzanella)

PRIMI

Tagliatelle al ragù bianco di piccione
Pennette pomodoro e basilico

SECONDI

Piccione in carrozza
Piccione ripieno al forno
con patate* arrosto
Grigliata mista di maiale

TORTE AL TESTO

Torta con salsiccia
Torta con salsiccia ed erba*
Torta con prosciutto
Torta con prosciutto e pecorino
Torta con rucola e stracchino
Torta con erba*
Torta non farcita (1 pezzo)

* Prodotto surgelato



CONTORNI

Insalata mista
Patatine fritte*
Verdura cotta*

ARVOLTOLI

Dolci o salati
con prosciutto e con nutella

DOLCI

Zuppa inglese della nonna
Tiramisù Classico

L'ANGOLO DELLE SPECIALITÀ



- Menu degustazione a base di chianina
- Tagliata di vitello con funghi porcini
- Tagliata di vitello con rucola e grana
- Bocconcini di chianina al grechetto e finocchietto selvatico
- Bistecca e costata di chianina alla brace

**MENU DEGUSTAZIONE
A BASE DI CHIANINA DA
ALLEVAMENTI LOCALI**

**IN CASO DI MALTEMPO
DISPONIBILI POSTI
AL COPERTO**



12-21 GIUGNO
DUEMILAVENTISEI

VENERDÌ 12 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
GAME BOYS ANNI '90



SABATO 13 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
SERATA LISCIO con
l'Orchestra SIMONA FABRIZI



DOMENICA 14 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
SERATA LISCIO con
l'Orchestra ILARIA CENCIARINI



LUNEDÌ 15 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
I PRINCIPI DI GALLES



MARTEDÌ 16 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
OUT SIDE



MERCOLEDÌ 17 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
DIANA



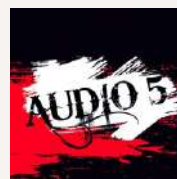
GIOVEDÌ 18 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
DEE RADIO



VENERDÌ 19 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
AUDIO 5



SABATO 20 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
SERATA LISCIO con
l'Orchestra CASTELLINA PASI



DOMENICA 21 GIUGNO

19.30 APERTURA STAND gastronomici
21.00 Piazza della Piaggia
SERATA LISCIO con
l'Orchestra SIMONA QUARANTA



**NOVITÀ
2026**

TUTTE LE SERE

Scopri il nuovo giardino panoramico.
Ogni sera pasticceria artigianale
e liquori d'eccellenza.
Il finale perfetto per la tua giornata!
Vi aspettiamo!!!