



La Bastiglia

Boutique Hotel & Spa

"LA BASTIGLIA" BOUTIQUE HOTEL SPA RISTORANTE

"Cucinare per qualcuno vuol dire incaricarsi della felicità di queste persone durante le ore che trascorre sotto il vostro tetto"

ANTHELME BRILLATA SAVARIN

(Giurista, Politico e Gastronomo francese del 700).

Alcune cose da dire:

Seguendo la filosofia della Bastiglia, maturata in 50 anni d'esperienza, i nostri chefs acquistano ogni giorno tutte le materie prime "fresche", proponendo ai clienti un menu degustazione sempre diverso, secondo il volere delle stagioni.

Possiamo, su prenotazione, creare menu per allergie o intolleranze alimentari e celiaci. Il pesce viene lavorato fresco di giornata. Le carni da allevatori nostra conoscenza, scelti la loro unicità. I legumi provengono dalla zona Spello, Colfiorito, Trasimeno Monti Martani. verdure maggior parte coltivazioni locali, l'olio dagli olivi delle colline intorno a noi, le erbe raccogliamo nella campagna ed il resto acquistato preferendo prodotti del territorio ma con un occhio attento goloso alle migliori materie nazionali internazionali.

Per mantenere le proprietà organolettiche sottoponiamo i nostri prodotti a processo di abbattimento della temperatura. In base alla stagionalità, alcuni dei potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Dalla cantina: selezione di vini nazionali ed internazionali.

Vini al calice chiedere ai Sommeliers

Coperto a persona € 3,00

Acqua €2,50

ANTIPASTI

Appetizer

*** Polpo e patate prezzemolate olive e aceto €. 17,00**

Octopus and potatoes, parsley, olives and vinegar

***Acciuga del Mar cantabrico, mozzarella in carrozza farcita Parmentier allo zafferano €. 18,00**

Anchovy from the Cantabrian Sea, mozzarella in carrozza stuffed Parmentier with saffron

***Prosciutto al coltello, focaccia al rosmarino pecorino €. 18.00**

Ham knife cut, rosemary focaccia , pecorino cheese

***Tarte Tatin di cipolle rossa di Cannara, salsa al pecorino, tartufo nero di Norcia. €. 16,00**

Tatin Pie with red onions from Cannara, pecorino cheese sauce and black truffle from Norcia

***Coniglio e carciofi fritti con maionese al basilico € 18,00**

Fried rabbit and artichokes with basil mayonnaise

***Sashimi di carne salada, bonbon di Patanegra rucola al gin, pachino, burrata di Todi e tartufo nero di Norcia €.
19,00**

Sashimi of salted meat, Patanegra bonbon, rocket with gin, Pachino, burrata from Todi and black truffle from Norcia

***Selezione di formaggi € 19,00**

Selection of cheeses

I clienti con la mezza pensione, possono scegliere tutti i piatti con l'asterisco (due portate piu un dolce) oppure scegliere dall'intero menu alla carta; I piatti non asteriscati hanno un supplemento di € 5.

Customers with half board can choose all the dishes with an asterisk (two courses plus a dessert) or choose from the entire a la carte menu; Dishes not asterisked have an extra charge of € 5.

PRIMI PIATTI

First courses

***Maccheroncini sardi alla crema di scampi € 18,00**

Maccheroncini sardi with scampi cream sauce

***Lasagna vegetariana carciofi asparagi € 18,00**

Vegetarian lasagna artichokes asparagus

*** Strangozzi alla Spoletina € 14,00**

Strangozzi Spoletina style

*** Gnocchi al Sagrantino € 16,00**

Gnocchi with Sagrantino wine

*** Tagliatella al tartufo nero di Norcia € 18,00**

Tagliatella with black truffle from Norcia

*** Risotto carnaroli al ragù bianco di coniglio polvere di caffè e burrata di Todi € 18,00**

Carnaroli risotto with white rabbit ragout, coffee powder and Todi burrata

*** Tagliatella ai grani antichi con ragù bianco di cinghiale variazione di pomodorini e burrata di Todi € 18,00**

Tagliatelle with ancient grains "Cavalieri" with white wild boar ragù, variation of cherry tomatoes and burrata from Todi

Ravioli ripieni ricotta e spinaci con burro uccelli parmigiano reggiano "vacche rosse" 36 mesi e tartufo nero di Norcia € 18,00

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with butter birds parmigiano reggiano "vacche rosse" 36 months and black truffle

I clienti con la mezza pensione, possono scegliere tutti i piatti con l'asterisco (due portate piu un dolce) oppure scegliere dall'intero menu alla carta; I piatti non asteriscati hanno un supplemento di € 5.

Customers with half board can choose all the dishes with an asterisk (two courses plus a dessert) or choose from the entire à la carte menu; Dishes not asterisked have an extra charge of € 5.

SECONDI PIATTI

Main courses

*** Trancio di Salmone in crosta di pistacchio patate alla fornai € 24,00**

Salmon steak in a pistachio crust, baker's potatoes

*** Coscia e sovracoscia di pollo al curry timballo di riso cacio e pepe € 20,00**

Chicken thigh and upper thigh with curry, rice timbale, cheese and pepper

*** Guancia al Vino rosso di Montefalco patate alla fornai e carciofi fritti € 22,00**

Cheek with Montefalco red wine baked potatoes and fried artichokes

***Baccalà alla perugina con prugne e pinoli € 22,00**

Perugian style cod with dried plums and pine nuts

DALLA GRIGLIA

Grilled

***Agnello scottadito e salsicce umbre € 20,00**

Grilled lamb and umbrian sausages with sautéed vegetables, potatoes and onions under embers

Manzetta Prussiana € 24,00

Prussian heifer

Filetto Irlanda € 27,00

Fillet stick Ireland

Fiorentina (minimo 1kg) € 8,00 hg

Fiorentina (minimum 1kg)

Costata € 29,00

Rib

CONTORNI DEL GIORNO

Side dishes of the day

Cipolle e patate sotto la cenere € 7,00

Onions and potatoes under ashes

Peperoni arrosto in agrodolce € 7,00

Sweet and sour roasted peppers

Carciofi grigliati sott'olio € 7,00

Grilled artichokes in oil

Insalata mista € 7,00

Mixed salad

Cicoria ripassata in padella € 7,00

Pan fried chicory

I clienti con la mezza pensione, possono scegliere tutti i piatti con l'asterisco (due portate piu un dolce) oppure scegliere dall'intero menu alla carta; I piatti non asteriscati hanno un supplemento di € 5.

Customers with half board can choose all the dishes with an asterisk (two courses plus a dessert) or choose from the entire à la carte menu; Dishes not asterisked have an extra charge of € 5.

DOLCI

Desserts

***Tiramisù € 8,00**

***Millefoglie ai frutti di bosco con crema al lime e gelato artigianale € 8,00**

Wild berry millefeuille with lime cream and artisanal ice cream

***Tortino al cuore caldo di cioccolato con gelato artigianale € 8,00**

Warm chocolate heart cake with homemade ice cream

***Frolla calda con mele amaretti e crema inglese € 8,00**

Warm pastry with amaretti apples and custard

***La rocciata de "La Bastiglia", con crema al lime e gelato a fior di latte di capra € 9,00**

The "La Bastiglia" rocciata cake, with lime cream and goat's milk ice cream

***Degustazione di Fruttini di gelato artigianali € 10,00**

Artisan ice cream Fruit

I clienti con la mezza pensione, possono scegliere tutti i piatti con l'asterisco (due portate piu un dolce) oppure scegliere dall'intero menu alla carta; I piatti non asteriscati hanno un supplemento di € 5.

Customers with half board can choose all the dishes with an asterisk (two courses plus a dessert) or choose from the entire à la carte menu; Dishes not asterisked have an extra charge of € 5.