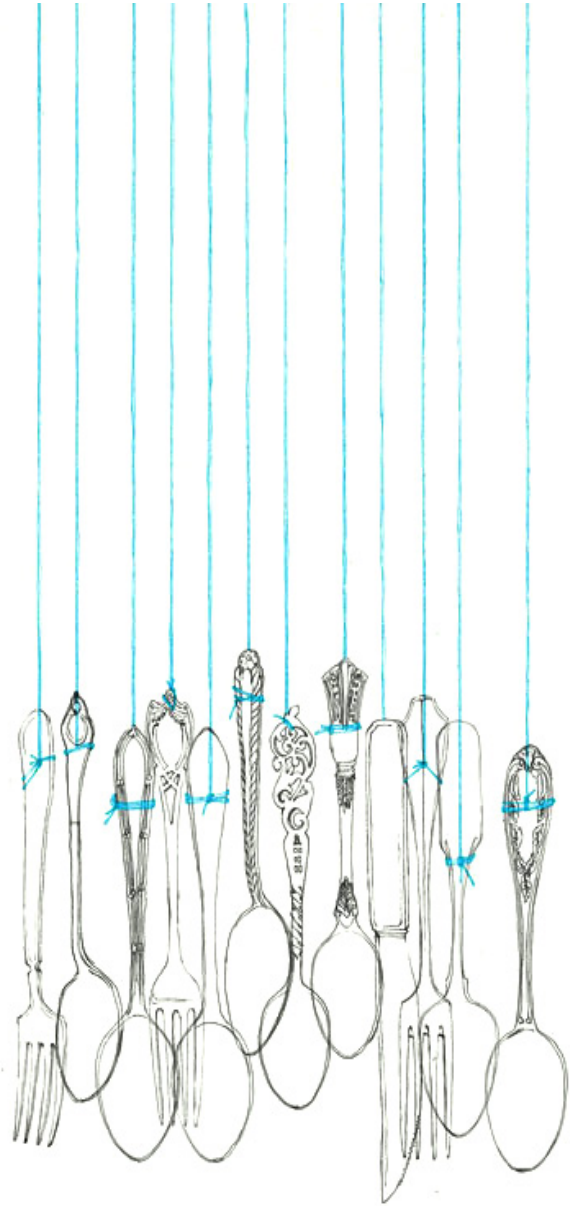
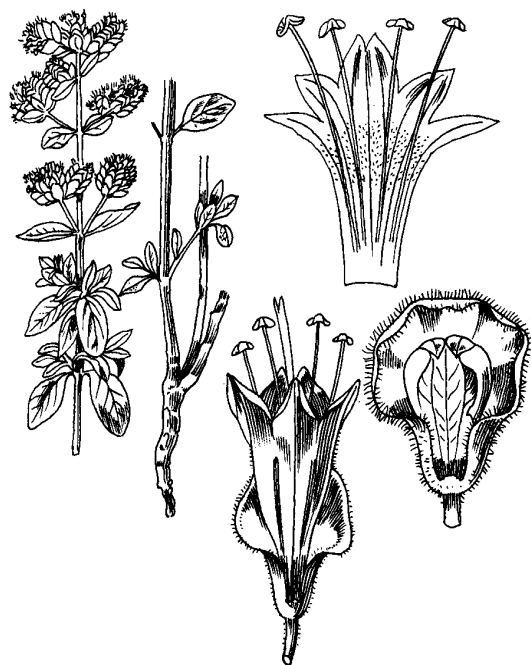


LE DIMORE DI
SAN CRISPINO
ASSISI

RISTORANTE
Rubicondo
alle Dimore di SAN CRISPINO



.LA CARTA DI PRIMAVERA.



La Cucina degli Aromi

DEGUSTAZIONE DI PROFUMI
DALL' HORTUS CONCLUSUS

Il Soufflè di formaggio Pecorino
su Vellutata di Fave Fresche e foglie di Borragine
(*Borago Officinalis*)

I piccoli Gnocchi Verdi di Patate e Ortiche
conditi con Ragoût di Primavera e Ricotta Salata
(*Urtica Dioica*)

La Lombatina d'Agnello in crosta di Pistacchi
al profumo di Menta
(*Mentha Viridis*)

Lo Spumone agli Amaretti
con Crema Inglese ai fiori di Sambuco
(*Sambucus Nigra*)



L'Hortus Conclusus era il luogo,
celato negli antichi chiostri, in cui in passato venivano
coltivate le preziose Erbe Officinali, utili sia come con-
dimento che come farmaco.

I fiori e le foglie che profumano questi piatti sono di
varietà antiche e rare, fatte crescere senza l'utilizzo di
sostanze chimiche e raccolte direttamente dalle piante
che vi hanno dato il benvenuto all'ingresso.

La Cucina dei Sapori

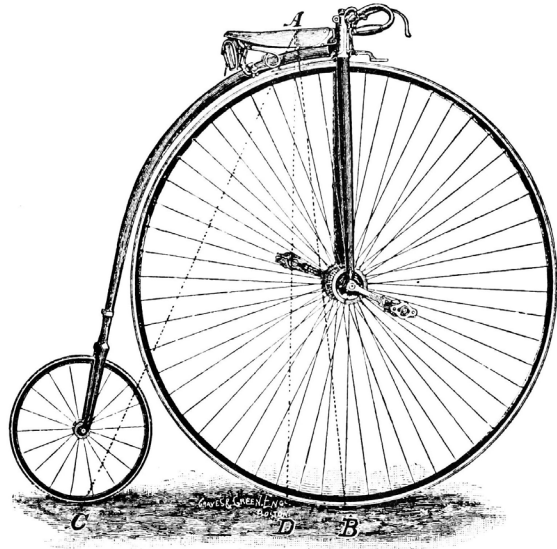
ASSAGGI ERRANTI
TRA I GUSTI DELL'UMBRIA

Il Patè di Prosciutto Crudo di Norcia
accompagnato dalla Pura di Piselli freschi di Bevagna
e dai Crostini all'Olio Extravergine di Olivo 'Moraiolo'

I Ravioli alle Cipolle Piatte di Cannara
con note di Pancetta croccante e Salvia Officinalis

Il Filetto di Vitello al vino Sagrantino di Montefalco

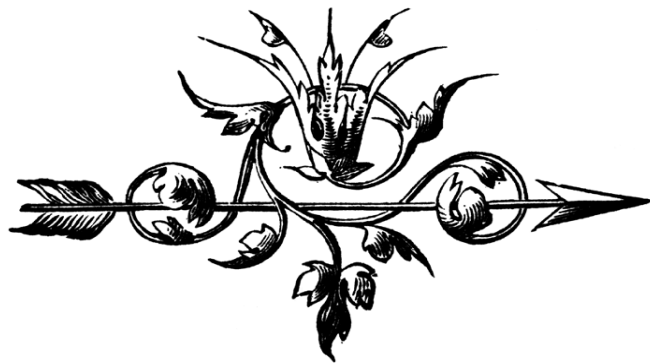
La Crescionda di Spoleto
con Fiore di Gelato artigianale al Latte



Fiziamo un insolito Viaggio in Umbria che parte dai sapori decisi delle montagne, scende nel verde delle colline e dei vigneti, si diverte a scoprire i profumati frutti delle campagne e trova ad ogni tappa sapori nuovi e particolari. Buona discesa.



Per Iniziare



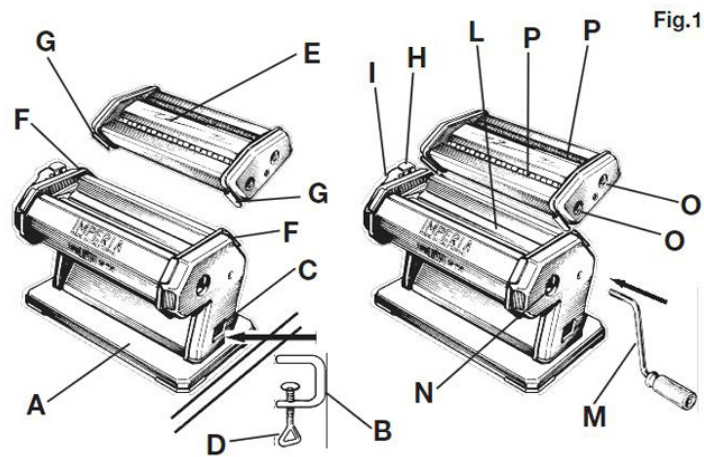
Il Soufflè di formaggio Pecorino
su Vellutata di Fave Fresche e foglie di Borragine
€ 8

Il Patè di Prosciutto Crudo di Norcia
accompagnato dalla Pura di Piselli freschi di Bevagna
e dai Crostini all'Olio Extravergine di Olivo 'Moraiolo'
€ 9

Il Millefoglie di Patate croccanti
con Petto d'Oca affumicato e Pachini rostiti
€ 9

La Parmigiana di Verdure grigliate
con Basilico e Scamorza affumicata
€ 7

Le Paste & Primi Piatti



Passeggiando nella campagna intorno a voi potrete digerire in fretta, smaltire eventuali sensi di colpa ed osservare come cresce il Grano che utilizziamo per fare in casa' tutte le nostre Paste fresche

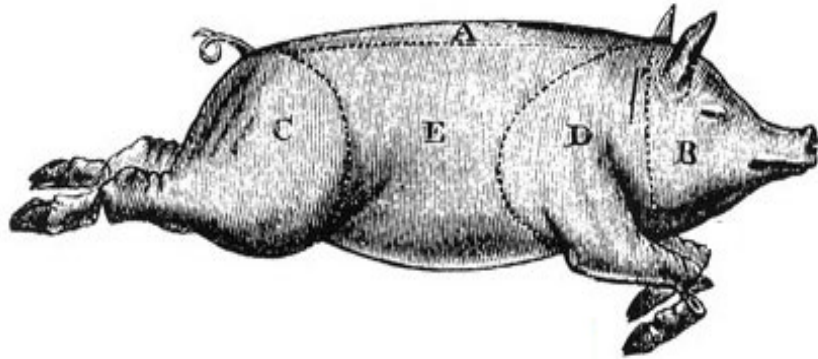
I piccoli Gnocchi Verdi di Patate e Ortiche
conditi con Ragoût di Primavera e Ricotta Salata
€ 9

I Ravioli alle Cipolle Piatte di Cannara
con note di Pancetta croccante e Salvia Officinalis
€ 9

Gli Strangozzi con Asparagi di bosco e Pomodori Datterini
€ 11

Il Risotto al Tartufo Nero mantecato alle Fragole
€ 14

Le Carni & I Secondi Piatti



*Alleviamo noi le carni di vitello
e acquistiamo le altre in fattorie e allevamenti
a meno di 10 km da qui così da garantire ogni
giorno un vero Menu a chilometro Zero*

La Lombatina d'Agnello in crosta di Pistacchi
al profumo di Menta
€ 17

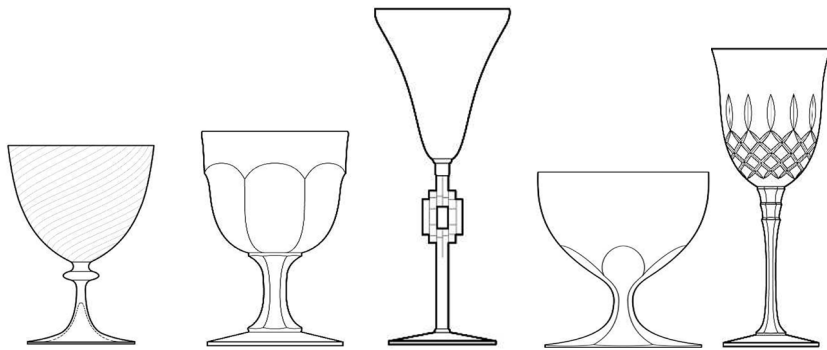
Il Filetto di Vitello Giovane
al vino Sagrantino di Montefalco
€ 17

Il Filetto di Maiale avvolto da Pancetta
rosolato a fuoco vivo
€ 10

La Tagliata di Manzo cotta alla griglia
all'Olio Aromatico di Rosmarino e Lavanda
€ 15

*Tutti i piatti sono accompagnati da verdure di nostra produzione

Le Dolcesse



*Per essere gustato al meglio,
ogni Dolce ha bisogno di essere accompagnato da
un vino che lo esalti.*

Da Provare:

Il Passito di Montefalco della cantina Ruggeri

Il Dulcis della cantina Lungarotti

Il Passito di Montefalco della cantina Scacciadiavoli

Lo Spumone agli Amaretti
con Crema Inglese ai fiori di Sambuco
€ 5.00

La Crescinda di Spoleto
con fiore di Gelato artigianale al Latte
€ 6.00

La Frolla di Fragole fresche 'che non ti aspetti'
con Crema Soffice alla Vaniglia
€ 7.00

La Mousse al Cioccolato Fondente
su Coulis fresca di Lamponi
€ 6.00