



Benvenuti!

La Famiglia Van de Loo Scalvini è lieta di accogliervi al

BISTROT DEL TRASIMENO

situato all'interno del Trasimeno Glamping Resort, uno dei nove Glamping Resort di Vacanze col cuore.

Vi auguriamo una piacevole esperienza e... Buon appetito!

Welcome!

The Van de Loo Scalvini Family is pleased to welcome you to the

BISTROT DEL TRASIMENO

located within the Trasimeno Glamping Resort, one of the nine Glamping Resorts of Vacanze col cuore.

We wish you a pleasant experience and... Enjoy your meal!

Famiglia Van de Loo Scalvini



*Per la lista degli allergeni consultare il menù nel QR code
Scan the QR code to view the allergen list*

ANTIPASTI

Appetizers

Bruschetta con pomodoro fresco ramato e basilico



€7

Bruschetta with fresh vine tomatoes and basil

Bruschetta met verse tomaten en basilicum

Bruschetta mit frischen Rispentomaten und Basilikum

Trilogia di bruschette



€9

Pomodoro, basilico, paté di tartufo, scamorza, peperoni in agrodolce e olive

Trilogy of bruschette: tomato and basil, truffle pâté and scamorza cheese, sweet-and-sour peppers and olives

Trilogie van bruschetta: tomaat en basilicum, truffelpaté en scamorza, zoetzure paprika's en olijven

Bruschetta-Trilogie: Tomato und Basilikum, Trüffelpaté und Scamorza, süß-saure Paprika und Oliven

Caprese rivisitata



€13

Pomodoro concassé ripieno di crema alla mozzarella di bufala e crumble al basilico

Revisited Caprese: concassé tomato stuffed with buffalo mozzarella cream and basil crumble

Herwerkte Caprese: tomatenconcassé gevuld met buffelmozzarellacreme en basilicumcrumble

Neuinterpretierte Caprese: Tomatenconcassé gefüllt mit Büffelmozzarellacreme und Basilikumcrumble

Degustazione di salumi e formaggi scelti dal territorio umbro toscano

€18

Tasting of selected cold cuts and cheeses from Umbria and Tuscany

Proeverij van geselecteerde vleeswaren en kazen uit Umbrië en Toscane

Verkostung ausgewählter Wurstwaren und Käse aus Umbrien und der Toskana

Flan di asparagi in pasta filo su fonduta di pecorino



€15

Asparagus flan in filo pastry on pecorino fondue

Aspergeflan in filodeeg op pecorinofondue

Spargelflan in Filoteig auf Pecorinofondue

Specialità dello Chef

Carpaccio di manzo

€18

con rucola selvatica, petali di grana, riduzione di vin santo e pomodorini gialli

Beef carpaccio with wild rocket, parmesan petals, Vin Santo reduction, and yellow cherry tomatoes

Rundercarpaccio met wilde rucola, parmezaanvlokken, vinsantoreductie en gele kerstomaatjes

Rindercarpaccio mit wilder Rucola, Parmesanspänen, Vin Santo-Reduktion und gelben Kirschtomaten

Polpo scottato

€18

su crema di patate allo zafferano, croccante al nero di seppia e pomodorini semi dry

Seared octopus on saffron potato cream, squid ink crisp, and semi-dried cherry tomatoes

Gegrilde octopus op saffraanaardappelpuree, inktvisinktcracker en halfgedroogde kerstomaatjes

Gegrillter Oktopus auf Safrankartoffelcreme, Sepiatinten-Cracker und halbtrockneten Kirschtomaten

Tartare di manzo con scaglie di pecorino e pane croccante

€16,5

Steak tartare with pecorino shavings and crispy bread

Steak tartaar met pecorino schaafsels en krokant brood

Steak Tartar mit Pecorino-Spänen und knusprigem Brot



Vegetariano



Vegano

PRIMI PIATTI

First Courses

Pacchero ai 3 pomodori

con pomodorini, pomodori confit, pomodorini gialli

€13

Pacchero with 3 types of tomatoes – cherry tomatoes, confit tomatoes, yellow cherry tomatoes

Pacchero met 3 soorten tomaten – kerstomaatjes, confit-tomaten, gele kerstomaatjes

Pacchero mit 3 Tomatensorten – Kirschtomaten, confierte Tomaten, gelbe Kirschtomaten

Spaghettone aglio, olio e peperoncino e pane croccante aromatizzato €11

Thick spaghetti with garlic, olive oil, chili, and flavored crunchy bread

Dikke spaghetti met knoflook, olijfolie, chilipeper en gekruid krokant brood

Dicke Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und aromatisiertem knusprigem Brot

Spaghetti carbonara con guanciale croccante

€14

Spaghetti carbonara with crispy guanciale

Spaghetti carbonara met krokante guanciale

Spaghetti Carbonara mit knusprigem Guanciale

Paccheri trafilati al bronzo con ragù di manzo

€13

Bronze-drawn paccheri pasta with beef ragù

Paccheri pasta met rundvleesragù

Bronzegezogene Paccheri mit Rinderragout

Specialità dello Chef

Pici alla norcina, salsiccia Umbra e crema di ricotta di pecora

€14

Pici pasta with Umbrian sausage and sheep ricotta cream

Pici pasta met Umbrische worst en schapenricottacrème

Pici-Nudeln mit umbrischer Wurst und Schafricottacreme

Maccheroncini cacio e pepe rosa

€12

Maccheroncini pasta with cheese and pink pepper

Maccheroncini pasta met kaas en roze peper

Maccheroncini mit Käse und rosa Pfeffer

Risotto ai funghi porcini (MIN 2 PERS)

€16

con polvere di porcini, mantecato al tartufo e olio alle erbe

Porcini mushroom risotto, porcini powder, truffle butter, and herb oil (Min. 2 people)

Risotto met eekhoortjesbrood, paddenstoelenpoeder, truffelboter en kruidenolie (Min. 2 personen)

Steinpilzrisotto, Pilzpulver, Trüffelbutter und Kräuteröl (Min. 2 Personen)

Linguine ai frutti di mare

€18

con pomodori datterini scottati, rughetta selvatica e zeste di limone

Linguine with seafood, scalded cherry tomatoes, wild rocket, and lemon zest

Linguine met zeevruchten, geblancheerde kerstomaten, wilde rucola en citroenschil

Linguine mit Meeresfrüchten, blanchierte Datteltomaten, Wildrucola und Zitronenzesten



Vegetariano



Vegano

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta reale di pollo servita con patate krispy

€16

Royal chicken cutlet served with crispy potatoes

Koninklijke kipschnitzel geserveerd met krokante aardappelen

Königliches Hähnchenschnitzel serviert mit knusprigen Kartoffeln

Specialità dello Chef

Rollè di coniglio

€20

ripieno di lardo colonnata e erbe di campo con patate al forno e la sua riduzione

Rabbit roll stuffed with Colonnata lard and wild herbs, with baked potatoes and its own reduction

Konijnenrollade gevuld met Colonnata spek en wilde kruiden, met gebakken aardappelen en jus

Kaninchenrollbraten gefüllt mit Colonnata-Speck und Wildkräutern, mit Ofenkartoffeln und eigener Reduktion

Filetto di orata

€20

scottata al forno, su velo di patate con verdure di stagione

Seared sea bream on potato sheet, seasonal vegetables

Gebakken doradefilet op aardappelvel, seizoensgroenten

Gebratenes Goldbrassenfilet auf Kartoffelblatt, saisonalem Gemüse

Fritto misto

€19

calamari e gamberi con verdure in tempura, servito con maionese al lime

Mixed fried calamari and shrimp with tempura vegetables, served with lime mayonnaise

Gemengde gefrituurde calamari en garnalen met tempuragroenten, geserveerd met limoenmayonaise

Gemischte frittierte Calamari und Garnelen mit Tempura-Gemüse, serviert mit Limettenmayonaise

Millefoglie di patate

€16

con chips di porcini, spuma di Parmigiano e olio verde

Potato millefeuille with porcini chips, parmesan foam, and herb oil

Aardappelmillefeuille met eekhoorntjesbroodchips, parmezaanschium en kruidenolie

Kartoffel-Millefeuille mit Steinpilzchips, Parmesanschaum und Kräuteröl

La nostra griglia

€23

Tagliata di manzo

con rucola, scaglie di grana e patate al forno

Our grill: sliced grilled beef with rocket, parmesan flakes, and baked potatoes

Onze grill: gesneden gegrild rundvlees met rucola, parmezaanschilders en gebakken aardappelen

Unser Grill: Geschnittenes gegrilltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen und Ofenkartoffeln

Costata di manzo

€26

con verdure alla griglia e patate al forno

Beef rib steak with grilled vegetables and baked potatoes

Ribstuk van rundvlees met gegrilde groenten en gebakken aardappelen

Rinderkotelett mit gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffeln

Filetto ai porcini e grana

€28

con medaglione di patate e verdure di stagione

Beef fillet with porcini mushrooms and parmesan with potato medallion and seasonal vegetables

Rundfilet met eekhoorntjesbrood en parmezaan met aardappelmedaillon en seizoensgroenten

Rinderfilet mit Steinpilzen und Parmesan mit Kartoffelmedaillon und saisonalem Gemüse

Panino Hamburger di Chianina 200g

€17

Pomodoro, insalata, formaggio fuso e bacon servito con patate krispy e salsa BBQ

Chianina beef hamburger (200g) with tomato, lettuce, melted cheese, and bacon, served with crispy potatoes and BBQ sauce

Chianina rundvleeshamburger (200g) met tomaat, sla, gesmolten kaas en spek, geserveerd met krokante aardappelen en barbecuesaus

Chianina-Rindfleischburger (200g) mit Tomate, Salat, geschmolzenem Käse und Speck, serviert mit knusprigen Kartoffeln und BBQ-Soße



CONTORNI

Side dishes

Patate al forno

Baked potatoes
Gebakken aardappelen
Ofenkartoffeln

€6

Insalata mix

Mixed salad
Gemengde salade
Gemischter Salat

€6

Rösti di patate

Potato rösti
Aardappelrösti
Kartoffelrösti

€6

Patate crispy

Crispy potatoes
Knapperige aardappelen
Knusprige kartoffeln

€6

Insalata verde

Green salad
Groene salade
Grüner Salat

€5,5

Verdura grigliata

Grilled vegetables
Gegrilde groenten
Gegrilltes Gemüse

€7

INSALATE

Large Salads

Insalatona Trasimeno

€12,5

Insalata, cavolo cappuccio, carote, mais, pomodori, olive, cetrioli e fagiolini

Mixed salad with cabbage, carrots, corn, tomatoes, olives, cucumbers, and green beans

Gemengde salade met kool, wortels, maïs, tomaten, olijven, komkommer en sperziebonen

Gemischter Salat mit Kohl, Karotten, Mais, Tomaten, Oliven, Gurken und grünen Bohnen

Caesar Salad

€15

Insalata iceberg, pomodorini, grana scaglie, tagliata di pollo, bacon, crostini e salsa Caesar

Iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan flakes, sliced chicken, bacon, croutons and Caesar dressing

ijsbergsla, cherrytomaatjes, parmezaanse vlokken, gegrilde kipfilet, spek, croutons en caesardressing

Eisbergsalat, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Hähnchenstreifen, Speck, Croutons und Caesar-Dressing



PIZZERIA

Margherita

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella
Tomaat, mozzarella
Tomaten, mozzarella

€7,5

Marinara

Pomodoro, aglio, origano

Tomato, garlic, oregano
Tomaat, knoflook, oregano
Tomaten, Knoblauch, Oregano

€6,5

Pizza Salame

Pomodoro, mozzarella e salame dolce

Tomato, mozzarella, mild salami
Tomaat, mozzarella, milde salami
Tomaten, Mozzarella, milde Salami

€8,5

Napoli

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

Tomato, mozzarella, capers, anchovies
Tomaat, mozzarella, kappertjes, ansjovis
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen

€9,5

Salame Piccante

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarella, spicy salami
Tomaat, mozzarella, pittige salami
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

€9

Diavola

Pomodoro, mozzarella, peperoni e salame piccante

Tomato, mozzarella, bell peppers, spicy salami
Tomaat, mozzarella, paprika, pittige salami
Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami

€9,5

Wurstel

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato, mozzarella, frankfurter sausage
Tomaat, mozzarella, knakworst
Tomaten, Mozzarella, Würstchen

€9

Tonno e Cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato, mozzarella, tuna, onion
Tomaat, mozzarella, tonijn, ui
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

€9,5

Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen

€10

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, origano

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, oregano
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen, artisjokken, oregano
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen, Artischocken, Oregano

€11



Vegetariano



Vegano

Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes
Tomaat, buffelmozzarella, cherrytomaatjes
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten

€11

Quattro Formaggi Bianca

Mozzarella, formaggi misti

Mozzarella, mixed cheeses
Mozzarella, gemengde kazen
Mozzarella, gemischte Käsesorten

€11

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella e verdure miste

Tomato, mozzarella, mixed vegetables
Tomaat, mozzarella, gemengde groenten
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse

€10

Calzone Farcito

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes
Tomaat, mozzarella, ham, paddenstoelen, artisjokken
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken

€9

Tricolore

Mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo

Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Parma ham
Mozzarella, cherrytomaatjes, rucola, Parma ham
Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parma Schinken

€11

Hawaii

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas

Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, ananas
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas

€10

Porcona

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante

Tomato, mozzarella, cooked ham, frankfurter sausage, spicy salami
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, knakworst, worst, pittige salami
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Würstchen, Wurst, scharfe Salami

€11,5

King Kong

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi, prosciutto cotto, salame dolce

Tomato, mozzarella, gorgonzola, mushrooms, cooked ham, mild salami
Tomaat, mozzarella, gorgonzola, paddenstoelen, gekookte ham, milde salami
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Pilzen, Kochschinken, milde Salami

€10

Salmone

Mozzarella, philadelphia, zucchini, salmone

Mozzarella, cream cheese, courgettes, smoked salmon
Mozzarella, roomkaas, courgette, gerookte zalm
Mozzarella, Frischkäse, Zucchini, Räucherlachs

€14

Alpina

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti, speck, grana

Tomato, mozzarella, mixed cheeses, speck, Grana flakes
Tomaat, mozzarella, gemengde kazen, speck, Grana kaas vlokken
Tomaten, Mozzarella, gemischte Käsesorten, Speck, Grana-Käsespäne

€9,5



Vegetariano



Vegano

LE PIZZE SPECIALI

Vacanze col cuore!

Vacanze

€11

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, porcini

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, wild mushrooms

Tomaat, mozzarella, pittige salami, gorgonzola, eekhoortjesbrood

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Steinpilze

Vallicella

€12

Mozzarella, tonno, carciofi, olive, peperoni

Mozzarella, tuna, artichokes, olives, bell peppers

Mozzarella, tonijn, artisjokken, olijven, paprika

Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Paprika

Chianti

€12

Mozzarella, salsiccia, porcini, pecorino, olio al tartufo

Mozzarella, sausage, porcini mushrooms, pecorino cheese, truffle oil

Mozzarella, worst, eekhoortjesbrood, Pecorino kaas, truffelolie

Mozzarella, Wurst, Steinpilze, Pecorino Käse, Trüffelöl

Weekend

€14

Pomodoro, mozzarella, p. crudo, rucola, pomodorini, burrata, olio EVO

Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, burrata, extra virgin olive oil

Tomaat, mozzarella, Parma ham, rucola, cherrytomaatjes, burrata, extra vergine olijfolie

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl nativ extra

Gabbiano

€12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, melanzane

Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham, aubergines

Tomaat, mozzarella, gorgonzola, gekookte ham, aubergine

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken, Auberginen

Sivinos

€11

Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, rucola, grana a scaglie

Tomato, mozzarella, olives, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes

Tomaat, mozzarella, olijven, cherrytomaatjes, rucola, parmezaanse vlokken

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanflocken

Idro

€11,5

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, gorgonzola

Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, gorgonzola

Tomaat, mozzarella, worst, paddenstoelen, gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilzen, Gorgonzola

Papillon

€11

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

Tomato, mozzarella, French fries, frankfurter sausage

Tomaat, mozzarella, frietjes, knakworst

Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites, Würstchen

Trasimeno

€12

Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni, salamino piccante

Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, bell peppers, spicy salami

Tomaat, mozzarella, paddenstoelen, worst, paprika, pittige salami

Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Wurst, Paprika, scharfe Salami

Aggiunta + €2

Extra Ingredient-Extra Ingrediënt-Zusatz

Aggiunta di burrata o salmone + €2,5

Add buffalo mozzarella or burrata or salmon

Toevoeging van buffelmozzarella of burrata of zalm

Zusatz von Büffelmozzarella oder Burrata oder Lachs

Senza glutine + €3,5

Vini Bianchi

White Wines

"Pomino" Bianco DOC Frescobaldi		€27
"Sorraia" Bianco Bolgheri Podere le Scuderie	€5	€25
Sauvignon DOC Fossa Mala		€25
"Caliz" Chardonnay Kurtatsch		€22
Pinot Grigio IGT Zio Baffa	€4	€24
Il Bianco Vacanze col Cuore		€15

Vini rossi

Red Wines

Chianti Classico DOCG Coli	€4	€16
"Sorraia" Bolgheri Rosso Podere le Scuderie		€28
"Redini" Toscana Rosso Igt Tenuta degli Dei		€29
Pinot Nero "Blauburgunder" DOC Kurtatsch		€27
Il Rosso Vacanze Col Cuore		€15

Vini rosati

Rosè Wines

"Sorraia" Rosato Toscana IGT Podere le Scuderie	€4	€20
Il Rosa Vacanze Col Cuore		€15

Bianco bollicine

White Sparkling

"l'Anteao" Prosecco Extra Dry	€4	€20
-------------------------------	----	-----

Vino alla spina

Draft wine

Bianco /Rosso	€3	0.5L €6
White / Red		1L €10





BIRRA

Beers

Birre alla spina *Peroni Nastro Azzurro* Draft Beer *Peroni Nastro Azzurro*

Bionda Piccola – Small Beer	€ 3.00
Bionda Media – Medium Beer	€ 5.00
Rossa Piccola – Small Red	€ 3.00
Rossa Media – Medium Red	€ 5.00
Radler Piccola – Small Radler	€ 3.00
Radler Media – Medium Radler	€ 5.00

Birre in bottiglia Bottled Beer

Nastro Zero 0.33L <i>(Alcohol-Free)</i>	€ 5.00
Nastro Azzurro 0.33L	€ 4.00
Peroni gluten free 0.33L	€ 5.00
Peroni chill lemon 0.33L	€ 4.50
Capri 0.33L	€ 5.00
Franziskaner 0.5L	€ 6.00
Peroni rossa 0.33L	€ 5.00
Peroni bianca 0.33L	€ 5.00

Birre artigianali *(Birrificio Riversa)* Craft Beer

BLONDE ALE 0.5LT – 4.8%VOL €7.00

Birra ad alta fermentazione in stile anglosassone. Colore giallo brillante, profumi fragranti di cereali e fiori, corpo leggero e finale lievemente amaro.
Top-fermented ale in Anglo-Saxon style. Bright yellow color, fragrant notes of cereal and flowers, light body and mildly bitter finish

PILS 0.5LT – 4.9%VOL €7.00

Pils a bassa fermentazione d'ispirazione tedesca. Giallo brillante, profumi erbacei e di cereali. Corpo leggero e finale amaro e fresco.
Low-fermented German-style Pils. Bright yellow, herbal and cereal aromas. Light body with a fresh, bitter finish.

BLANCHE 0.5LT – 4.5%VOL €7.00

Blanche belga ad alta fermentazione. Dorata chiara e opalescente, con note speziate e agrumate. Corpo medio e finale morbido e rinfrescante.
Belgian-style top-fermented Blanche. Pale golden and hazy, with spicy and citrusy notes. Medium body and smooth, refreshing finish.

PACIFIC IPA 0.5LT – 6,5%VOL €7.00

Birra doppio malto ad alta fermentazione in stile IPA.
Color ambrato chiaro con note Tropicali e Agrumate. Corpo pieno e finale fruttato con punte speziate.
High-fermentation double malt beer, IPA style.
Light amber color with tropical and citrus notes. Full-bodied with a fruity finish and spicy hints

DOPPELBOCK 0.5LT – 7.0%VOL € 7.00

Doppelbock tedesca a bassa fermentazione. Rosso intenso, profumi di caramello e frutta secca. Corposa, maltata e rotonda al palato.
German-style low-fermented Doppelbock. Deep red, caramel and dried fruit notes. Full-bodied, malty and smooth.

STOUT 0.5LT – 4.0%VOL €7.00

Stout Irlandese, colore scuro e schiuma cremosa. Aromi di caffè, malto e cioccolato tostato. Gusto pieno e finale caramellato.
Irish-style Stout, dark color and creamy head. Coffee, malt and roasted chocolate aromas. Rich taste with a caramelized finish.

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE 0.5LT – 4.5%VOL € 7.00

Prodotta con cereali senza glutine e malto d'orzo deglutinato*.
Giallo brillante, leggera e scorrevole, con finale delicato.
Brewed with gluten-free grains and deglutenized barley malt.
Bright yellow, light and smooth, with a delicate finish.

Caffetteria

Hot drinks

Caffè Espresso – Espresso Coffee	€ 1.50
Decaffeinato – Decaffeinated	€ 1.70
Caffè Corretto – Espresso with Liqueur	€ 2.00
Caffè Doppio – Double Espresso	€ 2.20
Tè Caldo – Hot Tea	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.20
Cappuccino di Soia / Avena – Soy / Oat Milk Cappuccino	€ 2.50
Cappuccino Decaffeinato – Decaffeinated Cappuccino	€ 2.50
Caffè Americano – Black Coffee	€ 2.00
Latte Macchiato	€ 3.50
Orzo – Barley Coffee	€ 1.70
Ginseng – Ginseng Coffee	€ 1.70
Ciocolata Calda – Hot Chocolate	€ 3.50
aggiunta di panna montata – with whipped cream	€ 0.50
Caffè Shakerato – Shaken Coffee	€ 4.00
Brioche – Plain Croissant	€ 1.60
Brioche Farcite – Stuffed Croissant	€ 1.80

Bevande

Drinks

Acqua – Water	
Bottiglia di vetro ecofriendly naturale/frizzante trattata	€ 2.10
Glass bottle ecofriendly processed still/sparkling 0,75L	
Bottiglia di plastica naturale/frizzante 0,5L	€ 1.90
Plastic bottle still/sparkling 0,5L	
Bottiglia di plastica naturale/frizzante 1L	€ 2.90
Plastic bottle still/sparkling 1L	

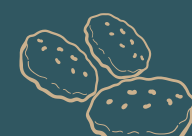
Bibite - Soft drinks

Succo 0.20LT – Juice	€ 3.50
Ace, albicocca, pesca, arancia, pompelmo, pera, ananas, mela	
Ace, apricot, peach, orange, grapefruit, pear, pineapple, apple	
Bibite in lattina – Canned Soft Drinks	€ 3.50
Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, lemon soda, tonica, tè freddo limone, tè freddo pesca	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda, tonic water, iced lemon tea, iced peach tea	
Bibite formato medio – Medium-size Soft Drinks	
(Spezi, Coca-Cola)	€ 4.00
Red bull	€ 4.00

Liquori

Spirits

Liquori – Spirits	€ 4.00
Grappe – Grappa	€ 5.00



DESSERTS

Brownie servito con caramello salato agli arachidi

€7,00

Brownie served with salted peanut caramel

Brownie geserveerd met gezouten pindacaramel

Brownie serviert mit gesalzenem Erdnusskaramell

Panna cotta alla vaniglia con coulis di lamponi

€6,00

Vanilla panna cotta with raspberry coulis

Vanille panna cotta met frambozencoulis

Vanille-Panna Cotta mit Himbeer coulis

Specialità dello Chef

Tartelletta con crema pasticcera e frutti di bosco

€7,00

Pastry tart with custard cream and berries

Taartje met banketbakkersroom en bosvruchten

Törtchen mit Konditorcreme und Waldbeeren

Cannolo con ricotta dolce e granella al pistacchio

€7,00

Cannolo with sweet ricotta and pistachio crumbs

Cannolo met zoete ricotta en pistachenootjes

Cannolo mit süßer Ricotta und Pistazienstreuseln

Tiramisù tradizionale

€6,50

Coffee-flavoured dessert with mascarpone and cocoa

Nagerecht met koffie, mascarpone en cacaopoeder

Dessert mit Kaffee, Mascarpone und Kakaopulver

MENÙ PRANZO 12-14

Menù lunch 12-14

Antipasti

Appetizers

Bruschette al pomodoro e mozzarella

€9

Bruschetta with tomato and mozzarella

Bruschetta met tomaat en mozzarella

Bruschetta mit Tomate und Mozzarella

Tartare di manzo con scaglie di pecorino e pane croccante

€16,5

Steak tartare with pecorino shavings and crispy bread

Steak tartaar met pecorino schaafsels en krokant brood

Steak Tartar mit Pecorino-Spänen und knusprigem Brot

Tagliere di salumi e formaggi selezionati nel territorio umbro toscano

€18

Selection of cold cuts and cheeses from Umbria and Tuscany

Selectie van vleeswaren en kazen uit Umbrië en Toscane

Auswahl an Wurstwaren und Käse aus Umbrien und der Toskana

Insalata di mare con seppia, polpo e erbetta selvatica

€18

Seafood salad with cuttlefish, octopus, and wild herbs

Zeevruchtensalade met inktvis, octopus en wilde kruiden

Meeresfrüchtesalat mit Sepia, Oktopus und Wildkräutern

Primi piatti

First Courses

Pacchero ai 3 pomodori

con pomodorini, pomodori confit, pomodorini gialli

€13

Pacchero with 3 types of tomatoes – cherry tomatoes, confit tomatoes, yellow cherry tomatoes

Pacchero met 3 soorten tomaten – kerstomaatjes, confit-tomaten, gele kerstomaatjes

Pacchero mit 3 Tomatensorten – Kirschtomaten, confierte Tomaten, gelbe Kirschtomaten

Spaghetti alla carbonara

€14

Spaghetti with carbonara sauce

Spaghetti met carbonarasaus

Spaghetti mit Carbonara-Soße

Lasagne alla bolognese

€15

Lasagna Bolognese style

Lasagne Bolognese

Lasagne nach Bolognese Art

Pici alla norcina, salsiccia Umbra e crema di ricotta di pecora

€14

Pici pasta with Norcia sausage and sheep ricotta cream

Pici pasta met Norcia-worst en schapenricottacrème

Pici-Nudeln mit Norcia-Wurst und Schafricottacreme

Linguine ai frutti di mare

€18

Linguine with seafood

Linguine met zeevruchten

Linguine mit Meeresfrüchten

MENU PRANZO 12-14

Menù lunch 12-14

Secondi piatti

Second Courses

Cotoletta reale di pollo con patate crispy

€16

Royal chicken cutlet with crispy potatoes

Koninklijke kipschnitzel met krokante aardappelen

Königliches Hähnchenschnitzel mit knusprigen Kartoffeln

Tagliata di manzo rucola e scaglie di grana con patate al forno

€23

Sliced grilled beef with rocket, parmesan flakes, and baked potatoes

Gesneden gegrild rundvlees met rucola, parmezaanschilders en gebakken aardappelen

Geschnittenes gegrilltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen und Ofenkartoffeln

Parmigiana di melanzane

€14

Eggplant parmigiana

Aubergine parmigiana

Auberginen-Parmigiana



Filetto di orata

€18

con pomodorini, olive, capperi e verdure di stagione

Baked sea bream with cherry tomatoes, olives, capers, and seasonal vegetables

Doradefilet met kerstomaten, olijven, kappertjes en seizoensgroenten

Gebacker Goldbrassenfilet mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und saisonalem Gemüse

Contorni

Side Dishes

Patate al forno

€6

Baked potatoes

Gebakken aardappelen

Ofenkartoffeln

Insalata Mista

€6

Mixed salad

Gemengde salade

Gemischter Salat

Verdure grigliate

€7

Grilled vegetables

Gegrilde groenten

Gegrilltes Gemüse

Fagiolini al vapore

€6

Steamed green beans

Gestoomde sperziebonen

Gedämpfte grüne Bohnen

DESSERTS

Panna cotta alla vaniglia e coulis di lamponi

€6,00

Vanilla panna cotta with raspberry coulis
Vanille panna cotta met frambozencoulis
Vanille-Panna Cotta mit Himbeercoulis

Tartelletta crema pasticcera frutti di bosco

€7,00

Pastry tart with custard cream and berries
Taartje met banketbakkersroom en bosvruchten
Törtchen mit Konditorcreme und Waldbeeren

Tiramisù tradizionale

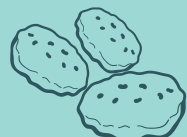
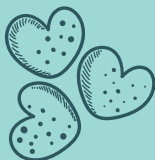
€6,50

Coffee-flavoured dessert with mascarpone and cocoa
Nagerecht met koffie, mascarpone en cacaopoeder
Dessert mit Kaffee, Mascarpone und Kakaopulver

Tortino al cioccolato con cuore morbido

€7,00

Chocolate cake with molten center
Chocoladetaartje met zachte kern
Schokoküchlein mit flüssigem Kern



MENÙ PRANZO 12-17:30

Menù lunch 12-17:30

Piatti freddi

Cold dishes

Panzanella

Pane tostato, pomodorini, sedano nero di Trevi, cipolla rossa, cetrioli e olive nere

€10

Toasted bread, cherry tomatoes, Trevi black celery, red onion, cucumbers, and black olives

Geroosterd brood, kerstomaten, zwarte selderij uit Trevi, rode ui, komkommer en zwarte olijven

Geröstetes Brot, Kirschtomaten, schwarzer Sellerie aus Trevi, rote Zwiebel, Gurken und schwarze Oliven

Caprese

€8,5

con mozzarella e prosciutto crudo

Caprese with mozzarella and prosciutto crudo

Caprese met mozzarella en rauwe ham

Caprese mit Mozzarella und rohem Schinken

Insalatone

Large salads

Insalatona Trasimeno

€12,5

Insalata, cavolo cappuccio, carote, mais, pomodori, olive, cetrioli e fagiolini

Mixed salad with cabbage, carrots, corn, tomatoes, olives, cucumbers, and green beans

Gemengde salade met kool, wortels, maïs, tomaten, olijven, komkommer en sperziebonen

Gemischter Salat mit Kohl, Karotten, Mais, Tomaten, Oliven, Gurken und grünen Bohnen

Caesar Salad

€15

Insalata iceberg, pomodorini, grana scaglie, tagliata di pollo, bacon, crostini e salsa Caesar

Iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan flakes, sliced chicken, bacon, croutons and Caesar dressing

ijsbergsla, cherrytomaatjes, parmezaanse vlokken, gegrilde kipfilet, spek, croutons en caesardressing

Eisbergsalat, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Hähnchenstreifen, Speck, Croutons und Caesar-Dressing

Insalatona al tonno

€13

Pomodorini, radicchio, olive, rucola e fiocchi di formaggio fresco

Mixed salad with tuna, cherry tomatoes, radicchio, olives, rocket, and fresh cheese flakes

Gemengde salade met tonijn, kerstomaten, radicchio, olijven, rucola en verse kaasvlokken

Gemischter Salat mit Thunfisch, Kirschtomaten, Radicchio, Oliven, Rucola und frischen Käseflocken

Poke al salmone

€12

Riso bianco, edamame, pomodorini, cavolo cappuccio e avocado

Salmon poke: white rice, edamame, cherry tomatoes, cabbage, and avocado

Zalm poke: witte rijst, edamame, kerstomaten, kool en avocado

Lachs-Poke: weißer Reis, Edamame, Kirschtomaten, Kohl und Avocado

MENÙ PRANZO 12-17:30

Menù lunch 12-17:30

Panini

Sandwiches

Maxi toast

con cotto e formaggio

with cooked ham and cheese

met gekookte ham en kaas

mit gekochtem Schinken und Käse

€7

Tramezzino

con tonno, insalata e maionese

Sandwich with tuna, lettuce, and mayonnaise

Sandwich met tonijn, sla en mayonaise

Sandwich mit Thunfisch, Salat und Mayonnaise

€6

Norcino

con coppa, rucola, pomodoro e mozzarella, patè al tartufo

Cured pork, rocket, tomato, mozzarella, and truffle pâté

Coppa, rucola, tomaat, mozzarella en truffelpaté

Coppa, Rucola, Tomate, Mozzarella und Trüffelpaté

€10

Toscano

con prosciutto crudo, insalata verde, melanzane all'olio

Prosciutto crudo, green salad, and oil-marinated eggplants

Rauwe ham, groene sla en aubergines in olie

Roher Schinken, grüner Salat und in Öl eingelegte Auberginen

€8,5

Emiliano

con mortadella, insalata verde, crema pistacchio e formaggio

Mortadella, green salad, pistachio cream, and cheese

Mortadella, groene sla, pistachecrème en kaas

Mortadella, grüner Salat, Pistaziencreme und Käse

€9

Romano

con porchetta, insalata verde, maionese e pomodori secchi

Porchetta, green salad, mayonnaise, and sun-dried tomatoes

Porchetta, groene sla, mayonaise en zongedroogde tomaten

Porchetta, grüner Salat, Mayonnaise und getrocknete Tomaten

€8,5

Club sandwich

Con pollo, bacon, pomodori, insalata e uovo sodo, servito con patatine fritte

Chicken, bacon, tomatoes, salad, and boiled egg, served with French fries

Kip, spek, tomaten, sla en gekookt ei, geserveerd met frietjes

Hähnchen, Speck, Tomaten, Salat und gekochtes Eisalad, , serviert mit Pommes frites

€14

Panino con hamburger di manzo da 150g

con pomodori e insalata servito con patatine fritte

Beef burger sandwich (150g) with tomatoes and salad, served with French fries

Hamburgerbroodje (150g rundvlees) met tomaten en sla, geserveerd met frietjes

Hamburger-Sandwich (150g Rindfleisch) mit Tomaten und Salat, serviert mit Pommes frites

€14

Il vegetariano

con verdure grigliate, pomodori secchi e formaggio spalmabile

Grilled vegetables, sun-dried tomatoes, and cream cheese

Gegrilde groenten, zongedroogde tomaten en roomkaas

Gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten und Frischkäse

€6

Patatine fritte

French fries

Frietjes

Pommes frites

€5,5

Patatine fritte lime e pepe rosa €6,5

French fries with lime and pink pepper

Frietjes met limoen en roze peper

Pommes frites mit Limette und rosa Pfeffer