



La Cometa

RESTAURANT

ANTIPASTI

SELEZIONE UMBRA PER DUE ⁷ | € 15

Un'accurata selezione di salumi e formaggi del territorio.

PROSCIUTTO DI NORCIA E BUFALA ⁷ | € 12

Fette di prosciutto crudo stagionato di Norcia con mozzarella di bufala DOP.

CAPRESE D'AUTORE ⁷ | € 6

Pomodori di stagione e mozzarella di bufala con basilico fresco e olio EVO umbro.

BRUSCHETTE RUSTICHE ^{1, 7, 11} | € 6

Assortimento di pane casereccio tostato con selezione di condimenti della tradizione.

POLENTA CROCCANTE E FONDUTA ⁷ | € 6

Cubetti di polenta croccanti serviti con vellutata di formaggi del territorio

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1, 3, 7, 9} | € 6

Melanzane grigliate a strati con pomodoro, mozzarella e Parmigiano, gratinate al forno





La Cometa

RESTAURANT

PRIMI

RAVIOLI GOURMET ^{1, 7, 3} | € 12

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pomodorini confit e crema di bufala

GNOCCHI AL RAGÙ ^{1, 9, 3, 7} | € 9

Gnocchi di patate al ragù di carne

PENNETTE ALLA NORCINA ^{1, 7, 12} | € 8

Pennette con salsiccia e panna fresca

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{1, 3, 7} | € 9

Spaghetti con guancialetto croccante, zabaione salato e pecorino romano DOP

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE ^{1, 7} | € 8

Mezze maniche con crema di pecorino e pepe nero

RIGATONI ALL'AMATRICIANA ^{3, 9, 12} | € 9

Rigatoni con guancialetto croccante, pomodoro fresco e pecorino romano DOP

PASTA AL POMODORO FRESCO ^{1, 9} | € 8

Pasta al pomodoro fresco del territorio, basilico e olio evo





La Cometa

RESTAURANT

SECONDI

BISTECCA DI VITELLO ALLA GRIGLIA | € 15

Taglio tenero di vitello (350/450g), cotto alla brace

TAGLIATA DI ANGUS AL ROSMARINO | € 18

Tagliata di black Angus profumata al rosmarino fresco

TAGLIATA DI ANGUS | € 18

Taglio selezionato di Angus servito con rucola croccante e pomodorini

SALSICCIA UMBRA ALLA GRIGLIA | € 7

Salsicce artigianali tipiche umbre, cotte alla brace

BRACIOLA DI MAIALE ALLA BRACE | € 8

Braciola di suino nostrano grigliata

TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA | € 12

Filetto di pollo alla griglia con rucola, pomodori e scaglie di grana

GRIGLIATA MISTA* | € 25

Selezione di carni miste alla brace, ideale da condividere

HAMBURGER DI SCOTTONA*^{1,3} | € 8

Burger di scottona artigianale al piatto

COSTOLETTE DI AGNELLO* | € 12

Costolette di agnello grigliate croccanti



La Cometa

RESTAURANT

CONTORNI

PATATE DORATE AL FORNO | € 4

Patate del territorio cotte con la buccia

CAPONATA DI VERDURE | € 4

Verdure di stagione cotte in tegame

INSALATA | € 4

Insalata verde condita

VERDURE DI STAGIONE | € 7

Verdure stagionali saltate in padella



DOLCI

DOLCE DELLA CASA ^{1, 3, 7} | € 5

Crumble di pasta frolla con crema pasticcera e confettura di frutti di bosco

TARTUFO GELATO* | € 5

Tartufo gelato bianco ^{2, 7}

Tartufo gelato nero ^{1, 7}

Tartufo gelato cocco e cioccolato ^{1, 7}

TORTINO DAL CUORE MORBIDO* | € 5

Soufflé dal cuore morbido al cioccolato ^{1, 3, 7}

Soufflé dal cuore morbido al pistacchio ^{1, 3, 7, 8}



TABELLA ALLERGENI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

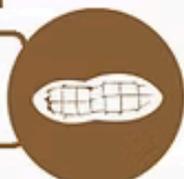
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

2



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

PESCE

4



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SOIA

6



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

FRUTTA A GUSCIO

8



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

SENAPE

10



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

MOLLUSCHI

14



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc