



La Cometa

RESTAURANT

ANTIPASTI

SELEZIONE UMBRA PER DUE ³ | € 15

Una accurata selezione di salumi e formaggi del territorio.

PROSCIUTTO DI NORCIA E BUFALA ³ | € 12

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

CAPRESE D'AUTORE ³ | € 6

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

BRUSCHETTE RUSTICHE ^{2, 3, 9, 12} | € 6

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

POLENTA CROCCANTE E FONDUTA ^{3, 14} | € 6

Cubetti di polenta croccanti serviti con vellutata di formaggi del territorio

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{3, 9, 12, 14} | € 6

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



A stylized comet with a long, golden, swirling tail and a bright starburst at the end, positioned in the top left corner of the page.

La Cometa

RESTAURANT

PRIMI

RAVIOLI GOURMET ^{3, 9, 14} | € 12

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

GNOCCHI AL RAGÙ ^{9, 12} | € 9

Gnocchi di patate al ragù di carne

PENNETTE ALLA NORCINA ^{9, 12} | € 8

Pennette con salsiccia e panna fresca

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{3, 9, 14} | € 9

Spaghetti con guancialetto croccante, zabaione salato e pecorino romano DOP

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE ^{3, 9} | € 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 ^{9, 12} | € 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* ^{9,14} | € 8

Burger di scottona artigianale al piatto

COSTOLETTE DI AGNELLO* | € 12

Costolette di agnello nostrano 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

TIRAMISÙ* 3,14 | € 5

Soffice savoiardo affogato nel caffè e assemblato con crema al mascarpone artigianale

CRUMBLE ARTIGIANALE 3,14 | € 5

Crumble di pasta frolla con crema pasticcera, frutta fresca e frutti di bosco

TARTUFO ARTIGIANALE* | € 5

Tartufo gelato artigianale bianco, nero o cocco e cioccolato

TORTINO DAL CUORE MORBIDO* 1,2,3,9,14 | € 5

Soufflè dal cuore morbido al cioccolato o pistacchio

VARIEGATO AGLI AGRUMI DI SICILIA* 3 | € 5

Gelato artigianale variegato agli agrumi

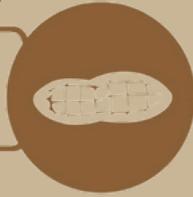


TABELLA ALLERGENI

1

ARACHIDI E DERIVATI

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



2

FRUTTA A GUSCIO

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



3

LATTE E DERIVATI

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



4

MOLLUSCHI

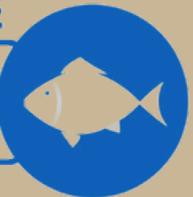
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5

PESCE

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



6

SESAMO

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



7

SOIA

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



8

CROSTACEI

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



9

GLUTINE

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



10

LUPINI

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



11

SENAPE

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



12

SEDANO

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



13

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



14

UOVA E DERIVATI

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

