















Allergeni / Allergens:

- 1 -  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Gluten or gluten product derivatives
- 2 -  Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans or crustacean derivatives
- 3 -  Uova e prodotti derivati
Egg or egg derivatives
- 4 -  Pesce e prodotti derivati
Fish or fish derivatives
- 5 -  Arachidi e prodotti derivati
Peanuts or peanut derivatives
- 6 -  Soia e prodotti derivati
Soy or soy derivatives
- 7 -  Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
Dairy products or derivatives (lactose)
- 8 -  Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, e prodotti derivati
Nuts: almonds, hezelnuts, walnuts, pistachios or derivatives
- 9 -  Sedano e prodotti derivati
Celery or derivatives
- 10 -  Senape e prodotti derivati
Mustard or derivatives
- 11 -  Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds or derivatives
- 12 -  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l (SO₂)
- 13 -  Lupino e prodotti a base di lupini
Lupine or lupine-based products
- 14 -  Molluschi e prodotti a base di molluschi
Mollusks or mollusk-based products

TUTTI I PRODOTTI SONO ABBATTUTI DA NOI O ALL'ORIGINE E MANTENUTI A -20° PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE.

ALL PRODUCTS ARE BLASTED CHILLING BY US OR AT THE ORIGIN AND KEPT AT -20° FOR THE SAFETY OF THE CONSUMER.

PER LA VOSTRA SALUTE COMUNICATECI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.

FOR YOUR HEALTH PLEASE LET US KNOW ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

ONE FAMILY, ONE RESTAURANT... ONE TRADITION

The history of this Restaurant began as the 19th century came to an end, when Eufrosia opened a small inn on the lakeshore here in San Feliciano and called it the Osteria del Pescatore. It marked the beginning of a dynasty of innkeepers and restaurateurs.

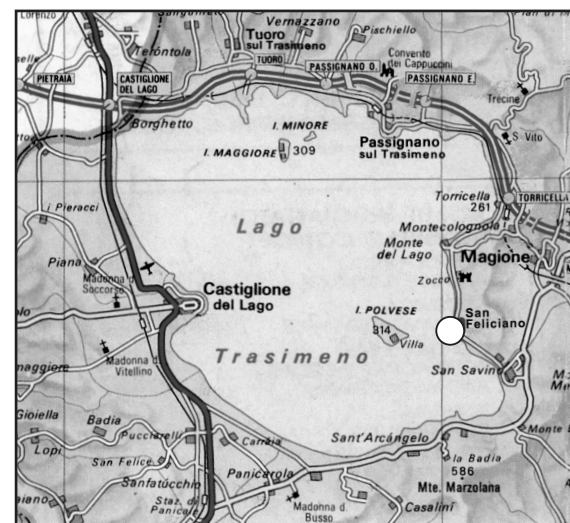
The origins of the restaurant as we know it today dates to the 1930s, when Amalia and Settimio Vecchini took it over. Amalia was signora Eufrosia's granddaughter and Settimio, her husband, is the man whose name will forever distinguish the eatery.

The current generation running the restaurant is made up of Amalia's son, Giuseppe (bestowed with the honour of Commendatore della Repubblica Italiana) and his wife signora Marida, and their son, Francesco and his wife, Daniela. For more than a century, therefore, the same family has orchestrated the many elements that go into this success story: terrace dining graced with unforgettable sunsets, a beautiful and generous lake, fresh fish, and a hearth that is always lit. These elements have been blended together to create the peaceful and relaxed family atmosphere that has always distinguished this area.

The walls of the dining room are decorated with memorabilia that marks the restaurant's history. The old walls speak, they also tell us of the delightful aromas that waft in from the kitchen where genuine, wholesome food is prepared... ad you can almost hear Eufrosia complaining of the excessive modernity her old restaurant has now acquired!

Welcome to our restaurant, thank you for choosing us, and enjoy your meal!

Text by Vittoria Vecchini (Francesco's sister)



ALBERGO RISTORANTE

« **DA SETTIMIO** »

di Francesco Vecchini

**DA PIÙ DI 100 ANNI DIAMO SAPORE
AL NOSTRO LAGO
UNA FAMIGLIA, UN RISTORANTE...
UNA TRADIZIONE**

La storia del ristorante nel quale ora vi trovate, comincia sul finire del 1800 quando "Donna Eufrosia" decise di aprire una piccola osteria nel borgo lacustre. Si chiamava "Osteria del Pescatore", primo nucleo nel quale si originerà una dinastia di osti prima, di ristoratori più tardi.

L'impronta attuale è stata data negli anni '30 da una coppia che nel luogo ha fatto storia: la signora Amalia e Settimio Vecchini; la prima era la nipote della capostipite Eufrosia, il secondo era l'uomo il cui nome è rimasto e rimarrà per sempre come insegna del locale.

Il "testimone" è stato successivamente passato al figlio Giuseppe, Commendatore della Repubblica Italiana, insieme alla moglie Marida e ora al figlio Francesco con la moglie Daniela.

Sono stati questi ultimi a dare quel tocco in più di raffinatezza al locale, rispondendo alle nuove esigenze di una clientela sempre più ricercata. Da più di un secolo è la stessa famiglia, quindi, a dirigere un'orchestra composta da vari elementi: una veranda di fronte ai tramonti più belli, un lago generoso, pesce fresco e un fuoco sempre acceso. Il tutto armonizzato da un'atmosfera familiare e dal senso di pace che da sempre caratterizza questi luoghi.

Alle pareti della sala da pranzo sono appese le testimonianze tangibili di questo cammino. Ma a parlare sono le stesse mura, impregnate degli aromi e dei profumi di una cucina genuina e sana, e dalle quali riecheggia la voce della vecchia nonna ad ammonire le eccessive modernità.

A questo punto sapete in che luogo vi trovate e noi, nella speranza di avervi reso più piacevole l'attesa, vi ringraziamo di averci scelto e vi auguriamo buon appetito.

Vecchini Vittoria scrisse

COPERTO

COVER CHARGE

ALLERGENI: 1 - 3 - 5 - 7

€ 3,00

Antipasti

STARTERS

ANTIPASTO MISTO DEL TRASIMENO

TRASIMENO MIXED APPETIZER

ALLERGENI: 1 - 2 - 4 - 5 - 9 - 12

€ 15,00

LATTERINI FRITTI

LITTLE FRIED FISHES

ALLERGENI: 1 - 2 - 4

€ 11,00

COCKTAIL DEL TRASIMENO

FISH SALAD

ALLERGENI: 4

€ 11,00

CROSTINI MISTI DI PESCE

PIECES OF SMALL TOASTS WITH FISH

ALLERGENI: 1 - 4 - 5 - 9 - 12

€ 11,00

FILETTI DI COREGONE
AI TRE SAPORI

MARINATED WHITEFISH FILLETS

ALLERGENI: 4 - 5 - 12

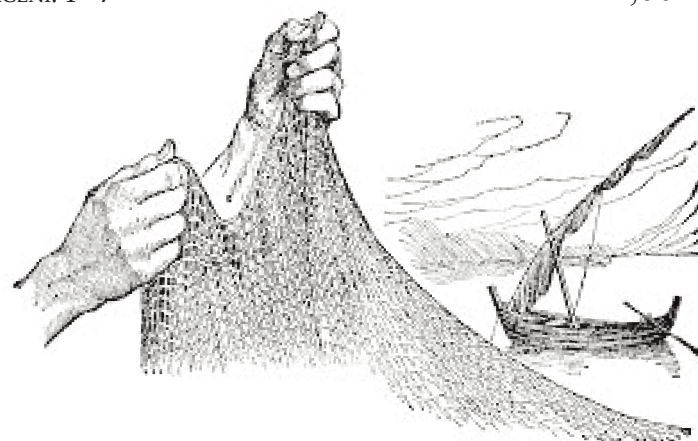
€ 13,00

TRADIZIONALE UMBRO

SLICED SALAMI, HAM, LOIN WITH TOASTS

ALLERGENI: 1 - 7

€ 12,00



NON SI FANNO MEZZE PORZIONI.
NON SI CAMBIANO CONDIMENTI ALLE PASTE.

Primi Piatti

PASTAS

TAGLIATELLE AL SUGO DI PERSICO

HOMEMADE NOODLES WITH FISH SAUCE

ALLERGENI: 1 - 3 - 4 - 5

€ 13,00

TAGLIATELLE CON TINCA
AFFUMICATA E UOVA DI CARPA

HOMEMADE NOODLES WITH SMOKED TENCH

ALLERGENI: 1 - 3 - 4 - 5 - 9 - 12

€ 14,00

TROFIE AL LUCCIO

TROFIE WITH PIKE

ALLERGENI: 1 - 4 - 5

€ 13,00

RISO AL PERSICO

RICE WITH FISH SAUCE

ALLERGENI: 4 - 5

€ 12,00

GNOCCHETTI ALLE UOVA DI CARPA

GNOCCHI WITH CARP ROE

ALLERGENI: 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 12

€ 13,00

UMBRICELLI ALLA CARPA AFFUMICATA

UMBRICELLI WITH SMOKED CARP

ALLERGENI: 1 - 3 - 4 - 5

€ 14,00

PASTA AL RAGÙ O POMODORO

HOME MADE PASTA WITH RAGOUT

OR TOMATO SAUCE

ALLERGENI: 1 - 3 - 9 - 12

€ 12,00



Carni

MEAT

BISTECCA DI MANZO

BEEFSTEAK

€ 18,00

Pesce

FISH

IL TEGAMACCIO (ZUPPA TIPICA DEL TRASIMENO)

FISH SOUP WITH TOMATO, EEL, PERCH, TOASTS

ALLERGENI: 1 - 2 - 4 - 5

€ 16,00

SPIEDINI DI FILETTI DI PERSICO

SKEWERS OF GRILLED PERCH FILLETS

ALLERGENI: 1 - 4

€ 16,00

FILETTI DI PERSICO BOLLITI

FILLETS OF PERCH BOILED

ALLERGENI: 4

€ 16,00

GRIGLIATA DEL LAGO

MIXED GRILLED FISH

ALLERGENI: 1 - 2 - 4

€ 17,00

FILETTO DI LUCCIO PERCA

FILLET OF PIKE PERCH

ALLERGENI: 1 - 4

€ 15,00

CAPITONE ALLO SPIEDO

BIG EEL GRILLED ON THE SPIT

ALLERGENI: 4

€ 20,00

FRITTURA DI ANGUILLA

FRIED EEL

ALLERGENI: 1 - 4

€ 20,00

FRITTURA MISTA DEL LAGO

MIXED FRIED FISH

ALLERGENI: 1 - 2 - 3 - 4

€ 17,00

CARPA REGINA IN PORCHETTA

ROAST SUCKING-CARP

ALLERGENI: 1 - 4

€ 15,00

Contorni

VEGETABLES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 5,00

PATATE FRITTE

CHIPS

ALLERGENI: 5

€ 6,00

VERDURE COTTE

SEASONAL VEGETABLES

€ 6,00