

Trattoria Cibocchi

Godi

1922-2022



In memoria di Everardo Cibocchi

"Sotto le arcate di Pontemartino
l'acqua finisce affogata dal vino.

Ci regna un mago della cucina,
con l'occhio furbo e la bocca fina,
sposo felice di Donna Gina.

Funziona tutto alla casareccia
con faccia allegra e un po' godereccia.
Con il coniglio, i piccioni e gli gnocchi,
corre fra i tavoli Everardo Cibocchi:
mentre sul pioppo, la quercia ed il frassino,
sale l'arietta di Riva del Fascino.
Qui volano uccelli e cantan cicale,
su vita sciapita ripizzica il sale."

Ligentino, 1982

I nostri antipasti

Our starters - Unsere Vorspeisen

***Antipasto della casa* € 8**

Salumi tipici umbri, formaggi, crostini, schiacciatine bianche e rosse

Selection of Umbrian cured meats, cheese, crostini, 'schiacciatine' with onion, tomatoes, rosemary and sage

Auswahl an Umbrischen Wurstsorten, Käse, Crostini, Stückchen Pizzas mit Zwiebeln, Tomaten, Rosmarin und Salbei

***Antipasto vegetariano* € 10**

Vegetarian starter

Vegetarische Vorspeise

***Bruschette miste* € 7**

Toasted bread with different sauces

Geröstetes Brot mit verschiedenen Soßen

***Formaggi misti* € 7**

Mixed kinds of cheese

Typische Käsesorten

***Scamorza al cocchio con miele e noci*..... € 7**

Roasted Scamorza cheese with honey and walnuts

Gegrillte Scamorzakäse mit Honig und Walnüsse

***Uova strapazzate al tartufo* € 8**

Scrambled eggs with truffles

Rühreier mit Truffeln

***Tortino di zucca gialla con fonduta di parmigiano
e salvia croccante* € 8**

Pumkin pudding with parmesan fondue and crispy sage

*Tutti nostri antipasti sono comprensivi della torta al testo.
All our starters are comprehensive of typical umbrian "torta al testo".
Unsere Vorspeisen sind von unserer "Torta al testo" begleitet.*

I nostri primi

Our first courses - Unsere Hauptgerichte

Tagliatelle / Strangozzi al ragù € 8

Tagliatelle / Strangozzi with bolognese sauce

Tagliatelle / Strangozzi mit Bolognesesauce

Ravioli al ragù € 8

Ravioli with bolognese sauce

Ravioli mit Bolognesesauce

Tagliatelle / Strangozzi al pomodoro € 7

Tagliatelle / Strangozzi with tomato sauce

Tagliatelle / Strangozzi mit Tomatensauce

Ravioli al pomodoro € 7

Ravioli with tomato sauce

Ravioli mit Tomatensauce

Tagliatelle / Strangozzi al tartufo € 12

Tagliatelle / Strangozzi with truffles

Tagliatelle / Strangozzi mit Truffeln

Ravioli al tartufo € 12

Ravioli with truffles

Tagliatelle / Strangozzi mit Truffeln

Tagliatelle / Strangozzi ai funghi porcini € 10

Tagliatelle / Strangozzi with mushrooms

Tagliatelle / Strangozzi mit Pilzen

Ravioli ai funghi porcini € 11

Ravioli with porcini mushrooms

Tagliatelle / Strangozzi mit Pilzen

Strangozzi cacio e pepe € 8

Strangozzi with cheese and pepper

Strangozzi mit Käse und schwarzen Pfeffer

Ravioli burro e salvia € 7

Ravioli with butter and sage

Ravioli mit Butter und Salbei

I nostri secondi

Our meat main courses - Unsere Fleisch Hauptspeisen

Pollo alla cacciatora € 9

Pan-roasted local chicken with herbs
Hähnchen-Pfanne mit Kräutern

Coniglio in bianco alle olive € 10

Pan-roasted rabbit meat with olives
Kaninchen-Pfanne mit Oliven

Cinghiale alla cacciatora € 12

Pan-roasted wild pork with herbs
Wildschwein-Pfanne mit Kräutern

Agnello scottadito alla brace € 13

Roasted lamb ribs with herbs and garlic
Gebratene Lammrippchen mit Wildkräutern

Bistecca di manzo alla brace € 4 all'etto

Veal steak
Kalbssteak

Braciola di maiale alla brace € 8

Pork cutlet
Schweinekotelett

Salsicce alla brace € 7

Grilled pork sausages
Gegrillte Schweinwürste

Grigliata mista € 13

Grilled mixed meat (beef, pork, lamb)
Gegrillte Schwein-, Lamm- und Rindfleisch

Tagliata di manzo al rosmarino € 13

Grilled beefsteak with olive oil and rosemary
Rindersteak mit Olivenöl und Rosmarin

Tagliata di manzo con rucola e grana € 14

Grilled beefsteak with rocket and sliced parmesan
Rindersteak mit Rauke und Parmesan

Tagliata di manzo con gorgonzola e radicchio € 15
Grilled beefsteak with Gorgonzola and red lettuce
Rindersteak mit Gorgonzola und Radicchio

Tagliata di manzo al tartufo € 18
Grilled beefsteak with truffels
Rindersteak mit Truffeln

Filetto di manzo ai funghi porcini € 18
Grilled fillet of beef with porcini mushrooms
Rinderfilet mit Porcini Pilzen

I nostri contorni

Our side dishes – Unsere Beilagen

Melanzane arrosto € 4
Roasted aubergines
Gegrillte Auberginen

Carciofi alla romana € 6
Stewed artichokes

Cicoria ripassata all'aglio e peperoncino € 5
Sautéed cicoria with garlic and chili pepper
Sautierte Cicoria mit Knoblauch und Chili

Peperoni in agrodolce € 4,5
Sweet and sour peppers
Süß-sauren Paprika

Patate fritte € 4
French fries potatoes
Kartoffelchips

Insalata verde € 3,5
Green salad
Grüner Salat

Insalata mista € 4
Mixed salad
Bunder Salat

Le nostre pizze

-- SOLO A CENA / DINNER ONLY --

L'impasto delle nostre pizze è realizzato con mix di farine di grani antichi macinati a pietra, sottoposto ad una lievitazione di 48h e spianato rigorosamente a mano.

Gli ingredienti seguono la naturale ciclicità delle stagioni.

The dough of our pizzas is made with a mix of flours from ancient stone-ground grains, subjected to a leavening of 48 hours and flattened strictly by hand.

The ingredients follow the natural cycle of the seasons.

Margherita € 5

Pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

Tomatensauce, Mozzarella

Everardo € 7

Mozzarella, "barbazza" con salvia

Mozzarella, pork cheek and sage

Mozzarella, Schweinebacke und Salbei

Nonna Gina..... € 7

Mozzarella, salsiccia, verdura cotta ripassata, scaglie di pecorino

Mozzarella, sausage, boiled and seasoned chicory, sliced pecorino cheese

Mozzarella, Schweinwurst, Cicoria und Pecorino

Mr. Fabio..... € 7

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni

Tomato sauce, mozzarella, sausages, peppers

Tomatensauce, Mozzarella, Schweinwurst und Paprika

Colombo € 4,5

Pomodoro, aglio, origano, pepe nero, filo d'olio

Tomato sauce, garlic, oregano, black pepper, olive oil

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Schwarzpfeffer und Olivenöl

Totò € 6,5

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern

Garibaldi € 7

Mozzarella, pecorino, rucola, pomodorini e scaglie di grana

Mozzarella, pecorino cheese, rocket, cherry tomatoes and sliced parmesan

Mozzarella, Pecorino, Rauke, Kirschtomaten und Parmesan

Bismarck € 7

Mozzarella, prosciutto, uovo
Mozzarella cheese, ham, fried egg
Mozzarella, Schinken, Ei

Verdi € 7

Mozzarella, gorgonzola, scamorza e pecorino
Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza and pecorino cheese

Lucifero € 6

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili pepper
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Chili

Sissi € 7

Mozzarella, gorgonzola, pere e noci
Mozzarella, Gorgonzola, sliced pear and walnuts
Mozzarella, Gorgonzola, Birnenstücke und Walnüsse

D'Annunzio € 8

Mozzarella, patate, tartufo, pepe nero
Mozzarella, potatoes, truffles, black pepper
Mozzarella, Kartoffeln, Truffeln und Schwarzpfeffer

Porsenna € 8

Mozzarella, funghi porcini, tartufo
Mozzarella, porcini mushrooms, truffles
Mozzarella, Porcini, Truffeln

Boccaccio € 6,5

Mozzarella, patate, salsiccia
Mozzarella, potatoes, pork sausage
Mozzarella, Kartoffeln, Schweinwurst

Jacopone € 7

Mozzarella, funghi porcini, salsiccia
Mozzarella, porcini mushrooms, pork sausage
Mozzarella, Porcini, Schweinwurst

Napoleone € 7

Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
Mozzarella, zucchini, aubergines, red and yellow peppers
Mozzarella, Zucchini, Aubergines, Paprika

- Norma** € 7
 Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta
 Tomato sauce, mozzarella, aubergines, ricotta cheese
 Tomatensauce, Mozzarella, Aubergines, Ricotta
- Maria Antonietta** € 7,5
 Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto, verdure di stagione
 Totato sauce, mozzarella, fried egg, ham, vegetables of the period
 Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei und Jahreszeitengemüse
- Cenerentola** € 7
 Mozzarella, scamorza, zucca gialla, pancetta
 Mozzarella cheese, scamorza cheese, diced pumpkin, bacon
 Mozzarella, Scamorza, gewürfelte Kürbis und Bauchspeck
- Lucio Dalla** € 7
 Mozzarella, mortadella, fiocchi di mozzarella di bufala, granella di pistacchio
 Mozzarella, mortadella, buffalo's milk mozzarella, pistachios
 Mozzarella, Mozzarella di bufala, Mortadella und Pistazien
- De André** € 7
 Mozzarella, mozzarella di bufala, pesto, pomodorini
 Mozzarella, buffalo's milk mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes
 Mozzarella, Mozzarella di bufala, Pesto, Kirschetomaten
- Heidi** € 7
 Mozzarella, bresaola, rucola, aceto balsamico, scaglie di grana
 Mozzarella, bresaola, balsamic vinegar, sliced parmigiano
 Mozzarella, Bresaola, Rauke, Balsamico-Sauce, Parmesan
- Eleonora Duse** € 8
 Mozzarella, scamorza, radicchio rosso, pancetta, crema di aceto balsamico
 Mozzarella, scamorza cheese, red lettuce, bacon, balsamic vinegar sauce
 Mozzarella, Scamorza, Radicchio, Bauchspeck, Balsamico-Sauce
- Modugno** € 9
 Mozzarella, crema di porri, pomodori secchi, granella di nocciole, burratina
 Mozzarella, leek cream, dried tomatoes, chopped hazelnuts, burrata cheese
 Mozzarella, Lauchcreme, getrocknete Tomaten, gehackte Haselnüsse, Burrata
- San Benedetto** € 9
 Mozzarella, prosciutto crudo, tartufo, burratina
 Mozzarella, ham, truffles, burrata cheese
 Mozzarella, Schinken, Truffeln, Burrata



Mantegna..... € 9

Mozzarella, capocollo, cipolla rossa, taleggio, datterini gialli
Mozzarella, capocollo, red onion, taleggio cheese, yellow cherry tomatoes
Mozzarella, Capocollo, rot Zwiebel, Taleggio-Käse, gelbe Datteltomaten

I nostri dolci

Our sweets - Unsere Nachtischen

Crostata alla marmellata € 4

Tart with homemade jam
Konfitüre Crostata

Tiramisù € 4

Classic tiramisù
Classischer Tiramisu

Zuppa inglese € 4

Sponge cake with lemon custard, coffee, Alchermes and chocolate
Biskuitkuchen mit Vanillepudding, Kaffee, Alchermes und Schokolade

Torta di noci con crema di noci € 5

Walnuts tart with walnuts custard
Nussekuchen mit Nusscreme

Tortino al cioccolato con cuore caldo € 5

Dark chocolate soufflé
Schokoladensoufflé

Gelati e semifreddi

Ice cream and frozen desserts



Sorbetto al limone € 5

Lemon sorbet
Zitronenbrause

Sorbetto al cocco € 5

Coconut ice cream
Kokoseis

Sorbetto all'ananas	€ 5
<i>Pineapple sorbet</i>	
<i>Ananaseis</i>	
Tartufo nero / bianco	€ 4
<i>Coffe ice cream</i>	
<i>Kaffee Eiskreme</i>	
Tartufo al caffè	€ 5
<i>Coffee ice cream</i>	
Tartufo al pistacchio	€ 5
<i>Pistachio ice cream</i>	
Tartufo alla nocciola	€ 5
<i>Hazelnut ice cream</i>	
Tartufo alla fragola	€ 5
<i>Strawberry ice cream</i>	
Tartufo al limoncello	€ 5
<i>Limoncello ice cream</i>	
Mousse chantilly e caffè	€ 5
<i>(semifreddo al caffè e chantilly con salsa al cioccolato e caffè e nocciole pralinate)</i>	
Mousse al cioccolato	€ 5
Semifreddo al torroncino	€ 5
Semifreddo alle mandorle	€ 5
Semifreddo al caffè	€ 5
Crema catalana	€ 5
Coppa nocciola e cocco	€ 5
Crocante mandorle / amarena / pistacchio	€ 5
Coppa pistacchio e cioccolato	€ 5
<i>(gelato variegato al cioccolato, gelato al pistacchio e pistacchi pralinati)</i>	

Coppa ai tre cioccolati € 5
(gelato variegato al cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco)

Pastiera napoletana € 5

Piramide al cioccolato € 5
(mousse al cioccolato con cuore di croccante alla nocciola su biscotto al cacao)

Le nostre bevande Our drinks – Unsere Getränke

Acqua minerale ALMA 0.75 lt € 2
Mineral water
Mineralwasser

Vino della Cantina “Villa Sobrano” (Todi, PG) – IGT Umbria Rosso & Grechetto

Red and white local wine from Cantina “Villa Sobrano in Todi”, PG
Rot-, weißwein aus Cantina “Villa Sobrano in Todi”, PG

0.25 lt € 2
0.5 lt € 3
1 lt € 6

Birra alla spina “Angelo Poretti”

Draught Italian beer
Italienische Faßbier

piccola little, kleine € 2
media medium, mittel € 3,50
0.5 lt € 4
1 lt € 8

Bibite in lattina (0.33 lt) € 2
Drink cans (Coca-Cola, Fanta, Chinotto, Beer)
Getränkedosens (Coca-Cola, Fanta, Chinotto, Bier)

Caffè € 1,50
Espresso

Cappuccino € 2

Digestivo € 2,50
Liqueur
Verdauungslikör

Grappa Barrique € 3,50

Carta dei vini

Our wines – Unsere Weine

Fattoria di Monticello

San Venanzo (TR)

Ginestrello / grechetto Umbria I.G.T.	€ 13
Marièl / pinot grigio Umbria I.G.T.	€ 13
Salomone / cabernet sauvignon Umbria I.G.T.	€ 20
Ponetro / pinot nero Umbria I.G.T.	€ 20

Cantina Roccafiore

Todi (PG)

Fiorfiore / grechetto Umbria I.G.T.	€ 25
Prova d'autore / Umbria rosso I.G.T.	€ 30
Il Roccafiore / Umbria sangiovese I.G.T.	€ 20
Montefalco rosso D.O.C.	€ 20
Montefalco Sagrantino D.O.C.G.	€ 30

Argillae

Allerona (TR)

Grechetto D.O.C.	€ 16
Panata / Orvieto D.O.C. Classico Superiore	€ 25
Vascellarius / Umbria Rosso I.G.T.	€ 25
Primo D'Anfora / Umbria Bianco I.G.T.	€ 40

Lungarotti
Torgiano (PG)

ILBIO / Umbria Rosso I.G.T.	€ 18
Montefalco Rosso D.O.C.	€ 20
Torre di Giano / Bianco di Torgiano D.O.C.	€ 30
San Giorgio / Umbria Rosso I.G.T.	€ 38
Rubesco Riserva / Torgiano Rosso Riserva D.O.C.G.	€ 50