

# Storia



*"La Palombara" è un elemento architettonico che caratterizza dal secolo XV l'architettura rurale della bassa Umbria. Nei nostri territori è infatti frequente osservare queste strutture emergenti, testimonianza di una peculiarità dell'attività lavorativa agricola della nostra campagna.*

*Quando il contado si disseminava di edifici rustici, spesso, questi erano a torre, culminanti in una colombaia. Appena in epoca più recente attorno a queste torri, spesso, si edificavano dei corpi bassi che, una volta distrutta la torre, rimanevano e spesso nelle case rurali antiche che ancora oggi rimangono in piedi, possiamo intuire la presenza di questi torri colombaie. Data la loro specificazione, che era quella di difendere il contadino da scorrerie, gli ingressi erano sopraelevati rispetto al piano terra; vi si accedeva tramite scale che venivano ritirate in caso di pericolo. La struttura della Palombara è l'unica che rimane integra nel territorio Sangeminese, pur risultando accorpata in formazioni strutturali ben più recenti. Nelle descrizioni catastali o notarili del 1500 in poi la Palombara era una delle forme insediative rurali più comuni ed è uno dei pochi elementi che nelle nostre zone rappresenta l'anello di congiunzione tra i poveri insediamenti medievali e quelli del "risveglio agricolo" cinquecentesco.*

*Nell'ambito del territorio Sangeminese, spesso il proprietario viveva a ridosso delle mura o all'interno di esse e, per la lavorazione del podere che l'affittuario aveva l'incarico di coltivare, la Palombara si ergeva come riparo, concimaia magazzino. Le caratteristiche più eminenti di questa struttura erano: una massa perimetrale spessa, finestre piccole e porta d'accesso con una scala retrattile. La torre costruita in pietra calcarea era sviluppata su tre livelli, il piano terra adibito a stalla o cantina ed era collegato al primo piano con una scala interna retrattile: questo piano ospitava una camera grande con camino ed era anch'esso collegato alla colombaia, al secondo piano, dimora dei colombi. Il grano di questi uccelli venne utilizzato come fertilizzante fino al 1700. La Palombara del nostro secolo risente notevolmente delle modificazioni territoriali e lavorative che durante i secoli si sono succedute. L'insediamento da elemento verticale si modifica in tessuto orizzontale accorpando elementi rurali mantenendo però ben chiara l'origine da cui proviene.*

# Antipasti



<i>Tartare di tonno con melograno erba cipollina e lime</i>		18€
<i>Tartare di salmone al pepe rosa, rucola, pomodorini gialli, rossi, sale nero e burrata</i>	 	15€
<i>Carpaccio di salmone</i>		13€
<i>Moscardini in guazzetto</i>		13€
<i>Insalata di mare</i>		13€
<i>Polpo e patate</i>		13€
<i>Alici marinate</i>		12€
<i>Sauté di cozze</i>		11€
<i>Millefoglie caprese con sashimi di tonno</i>	 	15€



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Primi Piatti



<i>Spaghettoni alle vongole</i>  	16€
<i>Tagliatelle cozze e pecorino</i>   	13€
<i>Tagliolini con ricciola, salsa di zucchine, fiori di zucca, burrata e lime</i>   	18€
<i>Gnocchetti con tonno fresco, pomodorini e basilico</i>  	14€
<i>Pasta all'astice (minimo 2 porzioni)</i>  	48€
<i>Cappellacci al salmone</i>  	15€
<i>Pacchero allo scoglio</i>  	16€



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Secondi Piatti



- Filetto di spigola al timo con crema di patate e vongole* 🐟 20€
- Filetto di orata "alla Palombara" con burrata, pomodorini confit e salsa cruda di pomodoro* 🐟 🥫 18€
- Filetto di salmone scottato, con gorgonzola e patate novelle* 🐟 🥫 18€
- Sandwich di orata con provola affumicata e alici su crema di zucchine* 🐟 🥫 20€
- Filetto di ricciola, panna acida e ravanelli* 🐟 🥫 22€
- Tonno scottato al sesamo, cipolla caramellata e riduzione di balsamico* 🐟 🥫 20€
- Frittura mista calamari e gamberi* 🐟 🌾 🍷 16€

Contorni secondo disponibilità di stagione



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Proposte di terra



## Antipasti

- Tortino di patate e funghi con crema di pecorino e guanciale croccante*  12€
- Burrata frita su salsa di pomodoro e basilico*  12€

## Primi piatti

- Pacchero con guanciale pomodorini e mozzarella*   13€
- Tagliatelle al ragù*  14€

## Secondi piatti

- Filetto di maiale alla birra con mele e cipolle caramellate* 15€
- Straccetti di manzo al rosmarino con rucola grana e pomodorini*  13€



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Pizze 1/3



*Il nostro impasto ha una maturazione di 72 ore  
a temperatura controllata ed una bassa percentuale di lievito*

<i>Margherita</i>  	8€
<i>Margherita con bufala</i>  	10€
<i>Salsiccia</i>  	10€
<i>Salsiccia e patate</i>  	11€
<i>Funghi</i>  	9€
<i>Funghi e salsiccia</i>  	11€
<i>Funghi e prosciutto cotto</i>  	11€
<i>Quattro stagioni</i>   <i>(prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive)</i>	12€
<i>Quattro formaggi</i>   <i>(mozzarella, gorgonzola, brie, parmigiano, pecorino)</i>	11€
<i>Fiori di giglio</i>   <i>(prosciutto cotto, salame piccante, gorgonzola, funghi champignon)</i>	12€
<i>Parma</i>   <i>(pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana, pomodorini a crudo)</i>	15€



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Pizze 2/3



*Il nostro impasto ha una maturazione di 72 ore  
a temperatura controllata ed una bassa percentuale di lievito*

- Mortadella e pistacchio** 🌾 🥛 14€  
(mortadella, burrata, pesto di pistacchio, granella di pistacchio)
- Diavola** 🌾 🥛 10€  
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
- Diavola super** 🌾 🥛 13€  
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, cipolla, peperoncino fresco)
- Stracciatella** 🌾 🥛 12€  
(pomodoro, mozzarella, stracciatella, pomodorini gialli e rossi)
- Vegetariana** 🌾 🥛 11€  
(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)
- Salmone** 🌾 🥛 🐟 14€  
(pomodoro, mozzarella, rucola, stracciatella, salmone affumicato)
- Tonno** 🌾 🥛 🐟 15€  
(pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, cipolla)



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Pizze 3/3



*Il nostro impasto ha una maturazione di 72 ore  
a temperatura controllata ed una bassa percentuale di lievito*

<i>Provola</i>  	12€
<i>(base bianca, salsiccia, friarielli, provola)</i>	
<i>Porcini</i>  	11€
<i>(base bianca, mozzarella, funghi porcini)</i>	
<i>Cantabrico</i>   	10€
<i>(pomodoro, alici del cantabrico)</i>	
<i>Alici e fiori di zucca</i>   	12€
<i>(base bianca, mozzarella, alici del cantabrico, fiori di zucca)</i>	
<i>Wurstel</i>  	9€
<i>(pomodoro, mozzarella, wurstel)</i>	



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Dolci



*Tutti i dolci sono di nostra produzione*

<i>Cheesecake al limone</i>  	6€
<i>Tiramisù</i>  	6€
<i>Pera al vino rosso</i>  	7€
<i>Sorbetto al limone</i> 	5€
<i>Pannacotta</i> 	6€
<i>Semifreddo al croccantino</i>  	6€



Lattosio



Uovo



Arachidi



Pesce



Crostacei



Grassi Trans



Glutine



Gamberi



Soia

# Bevande



<i>Tennet's 33cl</i>	4€
<i>Becks 33cl</i>	4€
<i>Heineken 33cl</i>	4€
<i>Fchnusa 33cl</i>	4€
<i>Moretti analcolica 33cl</i>	4€
<i>Peroni 66cl</i>	6€
<i>Heineken 66cl</i>	6€
<i>Beck's 66cl</i>	6€
<i>Coca-Cola 33cl</i>	3€
<i>Fanta 33cl</i>	3€
<i>The alla pesca o limone</i>	3€
<i>Acqua San Cassiano Frizzante</i>	2,50€
<i>Acqua San Cassiano Naturale</i>	2,50€
<i>Caffè</i>	1,50€
<i>Amaro</i>	3,50€
<i>Grappa/Barricata</i>	4€/5€
<i>Servizio € coperto</i>	3€

# Info e Legenda



*In mancanza di fresco il prodotto può essere congelato e abbattuto a bordo*



*Lattosio*



*Uovo*



*Arachidi*



*Pesce*



*Crostacei*



*Grassi Trans*



*Glutine*



*Gamberi*



*Soia*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio\* Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.*

*Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.*

*Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che*

*verrà fornito a richiesta, dal personale in servizio,*

*In ottemperanza al regolamento (UE) N. 1169/2011 del parlamento Europeo e del consiglio*

*del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore,*

*In collaborazione con il pastificio "lo spago" per  
offrirvi dei primi piatti di assoluta qualità*



loSpago®

