

Ristorante I Due Angeli

Benvenuto nel cuore pulsante
di Borgo Lancia

Il **Ristorante I Due Angeli** nasce da un atto d'amore e dal desiderio di onorare le nostre radici. Qui, dove il tempo sembra essersi fermato tra le colline marchigiane, la cucina diventa un racconto sensoriale: un incontro magico tra la memoria del territorio e la creatività contemporanea.

Ogni piatto che assaporerete è un omaggio alla terra che ci ospita, preparato con il calore di un'accoglienza che viene dal cuore.

Vi invitiamo a chiudere il mondo fuori, a lasciarvi cullare dall'armonia di questo **Borgo** e a riscoprire, in ogni assaggio, il piacere autentico della bellezza che nutre l'anima.







Buon viaggio nel gusto!



Menù 2026

Primavera - Estate

ANTIPASTI

Selezione di salumi del territorio e formaggi artigianali con confettura di arance	16,00
(Allergeni:7) 	
Vellutata di fave bianche decorticate, nido di cicoria selvatica ripassata al peperoncino e cima di cipolla rossa a crudo	12,00
(Allergeni:-)   	
Battuta di bovino adulto Fassona con cuore di stracciatella, petali di cipolla caramellata, gocce di senape e pat� di olive	18,00
(Allergeni:7-10) 	
Prosciutto di Norcia IGP stagionato servito con bruschette di pane casereccio all'Olio Extravergine del Carmine	14,00
(Allergeni:1) 	
Baccal� mantecato con pane carasau e petali di pomodorini secchi	18,00
(Allergeni:1-4-7)	
Degustazione di antipasti (min. 2 pers.)	15,00


*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.


**Per alcune proposte   possibile richiedere allo Chef varianti senza Glutine.



 Gluten Free  Vegetariano  Senza Lattosio


PRIMI PIATTI

Cappellacci artigianali ripieni di ricotta e carne su vellutata di porcini e polvere di crudo croccante 16,00
(Allergeni:1-3-7)

Gnocchi di patate su fonduta di Pecorino di Fossa profumo di pepe nero macinato fresco e zeste di limone 18,00
(Allergeni:1-7) 

Umbricelli artigianali, cuori di carciofi saltati e veli di guanciaiale croccante di Norcia 15,00
(Allergeni:1) 

Umbricelli della tradizione, mantecati al sughetto del **Borgo** e rifiniti con erbe aromatiche spontanee 16,00
(Allergeni:1)  

Tagliatelle "Fiordimonte" al ragù di coniglio bianco e sentori di timo e maggiorana 20,00
(Allergeni:1-3-9) 

Tortelli al grano saraceno, ripieni di ricotta e bresaola, pesto di zucchine dolci e croccantezza di noci tostate 18,00
(Allergeni:1-3-7-8)

 E' possibile richiedere allo Chef pasta senza glutine in vari formati a scelta con i condimenti previsti.



*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

**Per alcune proposte è possibile richiedere allo Chef varianti senza Glutine.

 Gluten Free  Vegetariano  Senza Lattosio

SECONDI PIATTI



Tagliata di controfiletto di manzo scottato e servito su letto di verdure di campo saltate all'Olio Extravergine del Carmine 30,00

(Allergeni:-)  


Coniglio in farcia di porchetta secondo tradizione, soffice di patate schiacciate al rosmarino e riduzione ai funghi di bosco 24,00

(Allergeni:1) 

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, spadellata di mele e cipolla rossa caramellata 20,00

(Allergeni:-)  

Trancio di Trota scottato al sesamo, julienne di verdure di stagione e Olio Extravergine del Carmine 22,00




(Allergeni:1-4-11) 

Parmigiana di melanzane dorate, fior di latte di Colfiorito e riduzione di pomodoro San Marzano al profumo di orto 18,00

(Allergeni:7) 

CONTORNI

Selezione di verdure di stagione dell'orto in diverse consistenze 8,00







(Allergeni:-)   

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

**Per alcune proposte è possibile richiedere allo Chef varianti senza Glutine.

 Gluten Free  Vegetariano  Senza Lattosio

DESSERT

Cheesecake contemporanea, coulis di frutti di bosco freschi e colata di caramello (Allergeni:1-6-7) 	10,00
Semifreddo all'essenza di Arabica, spuma di latte dolce e polvere di cacao amaro del laboratorio artigianale (Allergeni:7)  	10,00
Mousse vellutata al cioccolato bianco, salsa di pesca e cannolo croccante (Allergeni:1-3-7) 	12,00
Trilece morbido al caramello, cuore fondente e quenelle di gelato artigianale alle fragole (Allergeni:1-3-7) 	10,00
Crème caramel, specchio di caramello bruno e terra croccante di cacao amaro (Allergeni:1-3-7) 	8,00



E' possibile richiedere allo Chef dessert a scelta senza lattosio.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

**Per alcune proposte è possibile richiedere allo Chef varianti senza Glutine.



Gluten Free



Vegetariano



Senza Lattosio

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: arrostiti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

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



2

PESCE

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



4

SOIA

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



6

FRUTTA A GUSCIO

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



8

SENAPE

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



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



12

MOLLUSCHI

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



14

Il piacere della tavola è la sintesi di un viaggio condiviso.

Grazie per averne fatto parte!

