



Hotel Ristorante Il Gabbiano

Hotel - Appartamenti

Ristorante climatizzato

Pizzeria con forno a legna

Tennis - Piscina - Discoteca

È a vostra disposizione per :

- Convegni • Cocktail party • Cerimonie
- Cene aziendali • Feste di Laurea
- Ricevimenti • Rinfreschi

Via Perugina snc

Passignano sul Trasimeno (PG)

(Uscita Torricella)

Tel. +39 075 82 77 88

e-mail: info@hotel-il-gabbiano.it

www.hotel-il-gabbiano.it

Menu Turistico

Chiedere al cameriere

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno

Frutta o Dessert

€ 22,00 a persona

Tourist Menu

Ask the waiter

Pasta or soup

Main course

Vegetable

Fruits or dessert

€ 22,00 per person

ANTIPASTI

Antipastone€ 11,00

Salumi tipici – crostini – fritti – sottoli

Typical hams and salami – toast with toppings – deep fried – vegetables in oil

Prosciutto e melone (in stagione).....€ 7,00

Ham – melon (when season)

Prosciutto e bruschetta.....€ 7,00

Prosciutto crudo di Norcia – bruschetta olio e aglio

Typical Norcia ham – toasted bread – oil –garlic

Bruschetta al pomodoro.....€ 6,00

Pane tostato – pomodoro – olio – sale – aglio

Toasted bread – fresh tomato – oil – salt – garlic

Bruschetta mista.....€ 7,00

Pane tostato – pomodoro – olio – salsa tartufata – funghi

Toasted bread – fresh tomato – oil – truffle sauce – mushrooms

Bruschetta al tartufo.....€ 9,00

Pane tostato – salsa tartufata

Toasted bread – truffle sauce

Crostini al profumo di bosco*€ 8,00

Bruschette al tartufo e funghi

Toasted bread – truffle sauce – mashrooms

Supplì di riso*.....€ 6,00

Deep fried rice balls cheese

Crocchette di patate*.....€ 4,50

Croquette potatoes

Bresaola.....€ 8,00

Bresaola – rucola – scaglie di parmigiano

Cured beef – rocket salad – parmesan

Caprese.....€ 7,00

Pomodoro – mozzarella

Tomato – mozzarella

- Olive ascolane*** € 5,00
Deep fried stuffed olives
- Fritto misto*** € 6,00
Crocchette di patate –supplì di riso- olive ascolane – patatine fritte
Croquette potatoes - fried rice balls cheese– deep fried stuffed olives - fried potatoes
- Omelette al formaggio**..... € 7,00
Omelette with cheese
- Omelette ai funghi**..... € 7,00
Omelette with mushrooms
- Omelette al prosciutto cotto**..... € 7,00
Omelette with cooked ham
- Insalatona**..... € 7,00
Lattuga – pomodoro – carote – cipolla – olive – mozzarella - uovo sodo
Lettuce – tomato – carrots – onion – olives – mozzarella - hard boiled egg
- Insalata primavera**..... € 7,00
Lattuga – pachini – mozzarella - rucola
Lettuce – cherry tomatoes – mozzarella – rocket
- Insalata con tonno**..... € 8,00
Lattuga – pomodoro – tonno – cipolla – mais – olive
Lettuce – tomato – tuna fish – onion – corn – olives
- Insalata con gamberetti**..... € 8,00
Lattuga – pomodori – gamberetti – carote - mais
Lettuce – tomatoes – prawns – carrots – corn
- Insalata rucola, grana, noci e pachini**..... € 8,00
Lattuga – rucola – scaglie di grana – noci - pachini
Lettuce – rocket – grana cheese flakes – walnuts – pachino tomatoes

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

ANTIPASTI DI MARE

Antipastone di mare.....€ 13,00

Cocktail di gamberetti – carpaccio di salmone – insalata di mare – acciughe –
carpaccio di pesce spada

Prawns cocktail – raw salmon – seafood salad – anchovies – sword fish carpaccio

Insalata di mare.....€ 8,00

Seafood salad

Cocktail di gamberetti.....€ 8,00

Prawns cocktail

Cozze gratinate*.....€ 13,00

Gratin mussels

Cozze Vesuvio.....€ 10,00

Cozze – pomodoro fresco

Mussels – fresh tomatoes

Pepata di vongole veraci.....€ 12,00

Peppered clams

Carpaccio di salmone.....€ 10,00

Salmon carpaccio

Carpaccio di pesce spada.....€ 10,00

Sword fish carpaccio

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù.....€ 7,00

Pomodoro – ragù di carne
Bolognese sauce

Tagliatelle ai funghi porcini*.....€ 9,00

Funghi porcini
Porcini mushrooms

Tagliatelle al tartufo nero.....€ 10,00

Black truffle sauce

Penne alla norcina.....€ 7,00

Panna – salsiccia
Fresh cream – sausage

Penne all'arrabbiata.....€ 7,00

Pomodoro – aglio – peperoncino
Tomato sauce – garlic – chilli pepper

Umbricelli Fuego.....€ 7,00

Pomodoro – aglio – peperoncino
Tomato sauce – garlic – chilli pepper

Spaghetti all'amatriciana.....€ 7,00

Pomodoro – pancetta – cipolla
Tomato sauce – bacon – onion

Spaghetti alla carbonara.....€ 7,00

Pancetta – uovo – pepe – formaggio
Bacon – egg – pepper – cheese

Risotto ai funghi porcini*.....€ 9,00

Rice – porcini mushrooms

Zuppa di verdure*.....€ 7,00

Pomodoro – zucchine – sedano – carote – cipolla
Vegetable soup with tomato – zucchini – celery – carrots – onion

Ravioli in salsa aurora.....€ 7,00

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci – pomodoro – panna – prosciutto cotto
Ravioli filled with ricotta and spinach – tomato – fresh cream – cooked ham

Tortellini alla panna*.....€ 7,00

Panna – prosciutto cotto
Fresch cream – cooked ham

Gnocchi di patate ai formaggi*.....€ 7,00

Potatoes dumplings – cheese sauce



* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

PRIMI PIATTI DI PESCE

Spaghetti alle vongole veraci.....€ 13,00

Vongole veraci – aglio – olio - peperoncino
Clams – garlic – oil – chilli

Spaghetti al tonno.....€ 7,00

Pomodoro – peperoncino – tonno
Tomato – chilli – tuna

Tagliatelle mare e monti.....€ 12,00

Frutti di mare – porcini
Seafood – porcini mushrooms

Risotto zucchine e gamberi.....€ 11,00

Rice – zucchini – prawns

Linguine allo scoglio.....€ 13,00

Frutti di mare – pomodoro – aglio – olio - peperoncino
Seafood – tomato – garlic – oil – chilli

Tagliatelle agli scampi*.....€ 12,00

Scampi sauce

Penne al salmone.....€ 9,00

Panna – salmone – brandy
Sour cream – salmon – brandy

Tagliatelle rucola e gamberi.....€ 11,00

Rocket – prawns

Taglierini Trasimeno.....€ 11,00

Filetti di persico – pomodoro – aglio – olio – peperoncino
Perch fillets – tomato – garlic- oil – chili pepper

Ravioli al persico*.....€ 11,00

Ravioli ripieni con persico – pomodoro – pesce di lago
Ravioli filled with perch – tomato and lake fish sauce

Risotto Trasimeno.....€ 11,00

Filetti di persico – pomodoro – aglio – olio – peperoncino
Perch fillets – tomato – garlic- oil – chili pepper

SECONDI PIATTI

Bistecca di vitella alla brace.....€ 14,00

Grilled beef steak

Bistecca di maiale alla brace.....€ 9,00

Pork chop

Vitello arrosto.....€ 9,00

Girello di vitello al forno con salsa

Veal round with sauce

Scaloppine ai funghi.....€ 10,00

Scaloppine – funghi – aglio - prezzemolo

Veal escalope – mushrooms – garlic – parsley

Scaloppine al limone.....€ 9,00

Veal escalope – lemon

Scaloppine alla pizzaiola.....€ 9,00

Scaloppine – pomodoro – aglio - prezzemolo

Veal escalope – tomato – garlic – parsley

Cotoletta alla milanese.....€ 10,00

Cotoletta – pangrattato

Veal escalope – breadcrumbs

Salsicce alla brace.....€ 9,00

Grilled sausages

Petto di tacchino alla griglia.....€ 9,00

Grilled turkey

Lombatina al pepe verde.....€ 16,00

Lombata di vitello – panna – brandy – pepe verde

Veal filet– fresch cream – brandy – green pepper

Tagliata di vitellone con rucola e aceto

balsamico.....€ 16,00

Sliced beef with rocket salad and balsamic vinegar

Tagliata di vitellone con rosmarino e pepe

verde€ 16,00

Sliced beef with rosemary and green pepper

Tagliata di vitellone con funghi

porcini*.....€ 16,00

Sliced beef porcini mushrooms

Tagliata di vitellone con rucola pachini e

parmigiano.....€ 16,00

Sliced beef with rocket cherry tomatoes and parmesan

Costolette di agnello alla brace*.....€ 13,00

Grilled lamb cutlets

Grigliata mista di carne.....€ 16,00

Lonza – salsiccia – agnello

Loin – sausage – lamb

Hamburger*.....€ 7,00

Carne chianina 200 gr, servito con pane al sesamo

Chianina meat 200 gr, served with sesame bread

Cheeseburger*.....€ 8,00

Carne chianina 200 gr – formaggio, servito con pane al sesamo

Chianina meat 200 gr – chesse, served with sesame bread

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

SECONDI PIATTI DI PESCE

Scampi alla griglia*.....€ 16,00

Grilled scampi

Gamberoni alla griglia*.....€ 16,00

Grilled imperial prawns

Orata alla griglia.....€ 15,00

Grilled bream

Spigola alla griglia.....€ 15,00

Grilled sea bass

Spiedini alla griglia.....€ 13,00

Skewers of grilled fish

Frittura di mare*.....€ 12,00

Calamari – gamberi

Squid fried – prawns fried

Persico di lago burro e salvia*.....€ 11,00

Filet perch – butter – sage

Persico di lago fritto*.....€ 11,00

Filet perch fried

Frittura mista di lago*.....€ 11,00

Mixed fried lake fish

Filetto di branzino in crosta di patate*...€ 16,00

Sea bass filet – potatoes

Grigliata mista di mare*.....€ 20,00

Spiedino di calamari e gamberi – gamberone – spigola o orata

Mixed grill of sea (prawns, skewers, sea bass or bream)

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

CONTORNI

Patate fritte*.....€ 3,50

Fried potatoes

Insalata verde.....€ 3,50

Lattuga

Lettuce

Insalata mista.....€ 4,50

Lattuga – radicchio rosso – pomodoro – carote

Lettuce – chicory – tomato – carrots

Insalata di pomodori.....€ 3,50

Salad of tomatoes

Verdura cotta di stagione.....€ 4,00

Cooked vegetables

Fagioli lessi con cipolla.....€ 3,00

Boiled beans – onion

Fagiolini verdi*.....€ 3,50

Green beans

Verdure miste alla griglia.....€ 5,00

Mixed grilled vegetables

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

DESSERT

Tiramisù della casa.....€ 4,00

Home made tiramisù

Panna cotta.....€ 4,00

Caramello - Cioccolato - Frutti di bosco

Baked cream with caramel – chocolate – current topping

Crema Catalana.....€ 4,00

Crème brûlée

Torta al cioccolato.....€ 4,00

Chocolate-nutella-mascarpone cheese-cream

Tartufo gelato*.....€ 4,00

Ice cream truffle

Tartufo affogato / al caffè.....€ 5,00

Ice cream truffle drown with coffee or liqueur

Ananas.....€ 4,50

Pineapple

Anguria€ 4,00

Water melon

Sorbetto al limone /cocco€ 4,50

Lemon or coconut sorbet

Fragole con limone/panna/gelato (in stagione) € 5,00
Strawberries with lemon juice fresh cream or ice-cream (when season)

Macedonia.....€ 4,00
Fresh fruit salad

Macedonia con gelato*.....€ 5,00
Fresh fruit salad with ice cream

Frutta mista.....€ 4,00
Fresh fruit selection

Gelato per bambini*.....€ 4,00
Childrens' ice cream

Coppa gelato mista*.....€ 3,50
Mixed flavours ice cream cup

Dolci al carrello.....€ 4,00
Various homemade dessert

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

BEVANDE

Acqua Naturale Panna.....€ 2,00

Still water

Acqua Frizzante San Pellegrino.....€ 2,00

Sparkling water

Bibite in lattina.....€ 3,00

Coca-cola – Coca-cola light – Coca-cola Zero – Fanta – Sprite – Tea –
Lemon/Peach can

Bibite in bottiglia.....€ 5,00

Coca-cola – Fanta – Sprite bottle

Birra alla spina 4 luppoli cl. 20.....€ 2,50

Chiara/Lager on tap

Birra alla spina 4 luppoli cl. 40.....€ 4,00

Chiara/Lager on tap

Birra Poretti in bottiglia 33cl.....€ 2,50

Chiara/Lager bottle

Birra Analcolica in bottiglia 33cl.€ 3,50

Chiara/Lager bottle

Birra Poretti in bottiglia 66cl.€ 4,00

Chiara/Lager bottle

CAFFETTERIA

Caffè espresso.....	€ 1,00
Caffè decaffeinato.....	€ 1,50
Caffè corretto.....	€ 1,60
Orzo / Ginseng tazza piccola small cup	€ 1,50
Orzo / Ginseng tazza grande large cup.....	€ 2,00
Caffè americano.....	€ 2,00
Cappuccino.....	€ 2,00
Cioccolata calda.....	€ 2,00
Tea/Tisane/Camomilla.....	€ 2,00
Amari.....	€ 3,00
Grappa.....	€ 3,00
Grappa Barrique.....	€ 3,50
Whiskey.....	€ 3,00
Whiskey riserva.....	€ 3,50
Brandy.....	€ 3,00
Brandy riserva.....	€ 3,50



ILGABBBIANO

La Nostra Cantina

BOLLICINE

Prosecco di Treviso DOC EXTRA DRY

100% glera

COL DEL SOLE – Veneto

€ 16,00

Ca'de Sass Colli Trasimeno DOC

Metodo Classico

100% chardonnay

PUCCIARELLA – Umbria

€ 19,00

Cuvee Spumante Millesimato BRUT

glera, chardonnay, trebbiano e malvasia

COL DEL SOLE – Veneto

€ 15,00

Spumante Dolce

moscato e malvasia

ARIONE - Piemonte

€ 15,00

Spumante Secco

trebbiano e garganega

SOPRALERIGHE – Veneto

€ 15,00

ROSATI

Saudade Sagrantino Rosato IGT

100% sagrantino

LE CIMATE - Umbria

€ 17,00



I VINI BIANCHI

Agnolo Colli del Trasimeno DOC € 12,00

chardonnay, pinot bianco, grechetto e sauvignon

PUCCIARELLA - Magione

Arsiccio Chardonnay dell'Umbria IGT € 17,00

100% chardonnay

PUCCIARELLA – Magione

Grechetto dell'Umbria IGT BIO € 16,00

100% grechetto

MORETTI OMERO – Giano

Martinus Pinot Bianco dell'Umbria IGT € 15,00

100% pinot bianco

VILLA SOBRANO – Todi

Trebbiano Spoletino DOC € 18,00

100% trebbiano spoletino

LE CIMATE – Montefalco

Aragon Vermentino dell'Umbria IGT € 17,00

100% vermentino

LE CIMATE – Montefalco

Verdicchio Anfora Piersanti € 13,00

100% verdicchio

PIERSANTI – Marche



I VINI ROSSI

Berlingero Colli del Trasimeno DOC sangiovese, merlot e cabernet PUCCIARELLA – Magione	€ 12,00
Sant' Anna Colli del Trasimeno Riserva DOC 40% sangiovese, 40% cabernet e 20% merlot PUCCIARELLA – Magione	€ 16,00
Bapta Merlot Umbria IGT 100% merlot VILLA SOBRANO – Todi	€ 17,00
Montefalco Rosso DOC 60% Sangiovese, 15% merlot 15% sagrantino, 10% cabernet LE CIMATE – Montefalco	€ 19,00
Sagrantino di Montefalco DOCG BIO 100% sagrantino MORETTI OMERO – Giano	€ 30,00
Nobile di Montepulciano DOCG 85% sangiovese e 15% canaiolo TENUTA VALDIPIATTA – Montepulciano	€ 28,00
Sassocupo Chianti Superiore DOCG 90% Sangiovese e 10% canaiolo BUCCIA NERA – Toscana	€ 17,00



Vini della Casa

Agnolo Colli del Trasimeno DOC BIANCO € 12,00

chardonnay, pinot bianco, grechetto e sauvignon

PUCCIARELLA – Magione

Al calice

€ 3,00

Berlingero Colli del Trasimeno DOC ROSSO € 12,00

sangiovese, merlot e cabernet

PUCCIARELLA – Magione

Al calice

€ 3,00



PIATTI CHE CONTENGONO ALLERGENI Foglio generato in automatico secondo le linee guida per l'indicazione degli allergeni **IN CASO DI ALLERGIE PARTICOLARMENTE GRAVI SI INVITA IL CLIENTE AD AVVERTIRE IL RISTORATORE**

*Gluten *Gluten *Gluten *Gluten	*Crustaceans *Crustacès *Krebstiere *Crustáceos	*Eggs *Oeufs *Eier *Huevos	*Fish *Poissons *Fische *Pescado	*Peanuts *Arachides *Erdnusse *Cacahuètes	*Soybeans *Soia *Sojabohnen *Soja	*Milk *Lait *Molke *Leche	*Nuts *Fruits à coque *Schalenfruchte *Frutos de cáscara	*Celery *Céleri *Sellerie *Apio	*Mustard *Moutarde *Senf *Mostaza	*Sesame *Graines de sésame *Sésame *Sesamsamen	*Sulphur dioxide *Anhydride *Sulfureux Schwefeldioxid	*Lupini *Lupin *Lupinen *Altramuces	*Molluscs *Mollusques *Weichtiere *Moluscos
Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Anidride Solforosa	Lupini	Molluschi
*Antipastone *Bruschette: tutte/all *Patate fritte *Suppli di riso *Crocchette di patate *Olive ascolana *Fritto misto *Gnocchi *Penne *Ravioli *Spaghetti *Tagliatelle *Tortellini *Umbricelli <u>Disponibili su richiesta alcuni tipi di PASTA senza glutine: chiedere al cameriere</u> -Cotoletta alla milanese -Scaloppine *Persico di lago fritto -Vitello arrosto -Lombatina al pepe verde *Hamburger *Cheeseburger *Tartufo gelato *Tiramisù *Panna cotta *Dolci al carrello *Crema catalana *Torta nonna	*Antipastone di mare *Cocktail di gamberetti *Insalata con gamberetti *Insalata di mare *Frittura di mare *Linguine allo scoglio *Spaghetti alle vongole *Tagliatelle agli scampi *Tagliatelle rucola e gamberi *Scampi alla griglia *Spiedini alla griglia *Frittura di mare *Frittura di lago *Grigliata mista di mare	*Omelette: tutte/all *Suppli di Riso *Insalatona *Spaghetti alla Carbonara *Tortellini alla panna *Tagliatelle al ragù *Ravioli in salsa rosa *Cotoletta alla milanese *Persico di lago fritto *Tiramisù *Panna cotta *Dolci al carrello *Crema catalana *Torta della nonna	*Antipastone di mare *Insalata di mare *Insalata con tonno *Penne al salmone *Ravioli al persico *Risotto Trasimeno *Spaghetti al tonno *Taglierini Trasimeno *Linguine allo scoglio *Persico di lago *Spigola alla griglia *Orata alla griglia *Carpaccio di salmone *Carpaccio di pesce spada Spiedini alla griglia *Filetto di branzino in crosta di patate *Frittura di mare *Frittura di lago *Grigliata mista di mare			*Crostini *Bruschette *Omelette *Suppli di riso *Bresaola *Caprese *Insalata Primavera *Insalatona *Insalata rucola, noci, grana e pachini *Gnocchi di patate ai formaggi *Penne alla norcina *Penne al salmone *Spaghetti alla carbonara *Ravioli in salsa aurora *Tortellini alla panna *Lombatina al pepe verde *Tagliata di vitellone con rucola, pachini e parmigiano *Hamburger *Cheeseburger *Tiramisù *Panna cotta *Dolci al carrello *Crema catalana *Torta della nonna *Fragole con panna *Macedonia con gelato *Gelato	*Insalata con rucola, grana, noci e pachini *Torta della nonna	*Zuppa di verdure *Totellini alla panna *Tortellini al ragù		*Pane per Hamburger e Cheeseburger *Penne alla norcina *Penne al salmone *Spaghetti alla carbonara *Ravioli in salsa aurora *Tortellini alla panna *Lombatina al pepe verde *Tagliata di vitellone con rucola, pachini e parmigiano *Hamburger *Cheeseburger *Tiramisù *Panna cotta *Dolci al carrello *Crema catalana *Torta della nonna *Fragole con panna *Macedonia con gelato *Gelato	*Penne alla norcina *Penne al salmone *Spaghetti all'amatriciana *Spaghetti alla carbonara *Spaghetti alle vongole *Tagliatelle al ragù *Tortellini panna *Hamburger *Cheeseburger *Lombatina al pepe filetto al pepe *Scaloppine		*Antipastone di mare *Insalata di mare *Insalata con gamberetti *Frittura di mare *Risotto zucchine e gamberi *Spaghetti alle vongole *Tagliatelle mari e monti *Linguine allo scoglio *Cozze gratinate *Cozze vesuvio *Pepata di vongole veraci