



## **Hotel Ristorante Il Gabbiano**

**Hotel - Appartamenti**  
**Ristorante climatizzato**  
**Pizzeria con forno a legna**  
**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](mailto:info@hotel-il-gabbiano.it)**  
**[www.hotel-il-gabbiano.it](http://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 .....€ 12,00**

Salumi tipici – crostini – fritti – sottoli

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

**Prosciutto e melone (in stagione).....€ 8,00**

Ham – melon (when season)

**Prosciutto e bruschetta.....€ 8,00**

Prosciutto crudo di Norcia – bruschetta olio e aglio

Typical Norcia ham – toasted bread – oil –garlic

**Bruschetta al pomodoro.....€ 7,00**

Pane tostato – pomodoro – olio – sale – aglio

Toasted bread – fresh tomato – oil – salt – garlic

**Bruschetta mista.....€ 8,00**

Pane tostato – pomodoro – olio – salsa tartufata – funghi

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

**Bruschetta al tartufo.....€ 10,00**

Pane tostato – salsa tartufata

Toasted bread – truffle sauce

**Crostini al profumo di bosco\*.....€ 9,00**

Bruschette al tartufo e funghi

Toasted bread – truffle sauce – mushrooms

**Supplì di riso\*.....€ 7,00**

Deep fried rice balls with cheese

**Crocchette di patate\*.....€ 6,00**

Croquette potatoes

**Bresaola.....€ 9,00**

Bresaola – rucola – scaglie di parmigiano

Cured beef – rocket salad – parmesan

**Caprese.....€ 8,00**

Pomodoro – mozzarella

Tomato – mozzarella

- Olive ascolane\***.....€ 6,00  
Deep fried stuffed olives
- Fritto misto\***.....€ 7,00  
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**.....€ 8,00  
Omelette with cheese
- Omelette ai funghi**.....€ 8,00  
Omelette with mushrooms
- Omelette al prosciutto cotto**.....€ 8,00  
Omelette with cooked ham
- Insalatona**.....€ 8,00  
Lattuga – pomodoro – carote – cipolla – olive – mozzarella - uovo sodo  
Lettuce – tomato – carrots – onion – olives – mozzarella - hard boiled egg
- Insalata primavera**.....€ 8,00  
Lattuga – pachini – mozzarella - rucola  
Lettuce – cherry tomatoes – mozzarella – rocket
- Insalata con tonno**.....€ 9,00  
Lattuga – pomodoro – tonno – cipolla – mais – olive  
Lettuce – tomato – tuna fish – onion – corn – olives
- Insalata con gamberetti**.....€ 9,00  
Lattuga – pomodori – gamberetti – carote - mais  
Lettuce – tomatoes – prawns – carrots – corn
- Insalata rucola, grana, noci e pachini**.....€ 9,00  
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.....€ 14,00**

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.....€ 9,00**

Seafood salad

**Cocktail di gamberetti.....€ 9,00**

Prawns cocktail

**Cozze gratinate\*.....€ 14,00**

Gratin mussels

**Cozze Vesuvio.....€ 12,00**

Cozze – pomodoro fresco

Mussels – fresh tomatoes

**Pepata di vongole veraci.....€ 14,00**

Peppered clams

**Carpaccio di salmone.....€ 12,00**

Salmon carpaccio

**Carpaccio di pesce spada.....€ 12,00**

Sword fish carpaccio

\* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

# PRIMI PIATTI

**Tagliatelle al ragù.....€ 8,00**

Pomodoro – ragù di carne  
Bolognese sauce

**Tagliatelle ai funghi porcini\*.....€ 10,00**

Funghi porcini  
Porcini mushrooms

**Tagliatelle al tartufo nero.....€ 11,00**

Black truffle sauce

**Penne alla norcina.....€ 8,00**

Panna – salsiccia  
Fresh cream – sausage

**Penne all'arrabbiata.....€ 8,00**

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

**Umbricelli Fuego.....€ 8,00**

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

**Spaghetti all'amatriciana.....€ 8,00**

Pomodoro – pancetta – cipolla  
Tomato sauce – bacon – onion

**Spaghetti alla carbonara.....€ 8,00**

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

**Risotto ai funghi porcini\*.....€ 10,00**

Rice – porcini mushrooms

**Zuppa di verdure\*.....€ 8,00**

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

**Ravioli in salsa aurora.....€ 8,00**

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

**Tortellini alla panna\*.....€ 8,00**

Panna – prosciutto cotto  
Fresch cream – cooked ham

**Gnocchi di patate ai formaggi\*.....€ 8,00**

Potatoes dumplings – cheese sauce



\* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

# PRIMI PIATTI DI PESCE

**Spaghetti alle vongole veraci.....€ 14,00**

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

**Spaghetti al tonno.....€ 8,00**

Pomodoro – peperoncino – tonno  
Tomato – chilli – tuna

**Tagliatelle mare e monti.....€ 13,00**

Frutti di mare – porcini  
Seafood – porcini mushrooms

**Risotto zucchine e gamberi.....€ 12,00**

Rice – zucchini – prawns

**Linguine allo scoglio.....€ 14,00**

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

**Tagliatelle agli scampi\*.....€ 13,00**

Scampi sauce

**Penne al salmone.....€ 10,00**

Panna – salmone – brandy  
Sour cream – salmon – brandy

**Tagliatelle rucola e gamberi.....€ 12,00**

Rocket – prawns

**Taglierini Trasimeno.....€ 12,00**

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

**Ravioli al persico\*.....€ 12,00**

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

**Risotto Trasimeno.....€ 12,00**

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

# SECONDI PIATTI

**Bistecca di vitella alla brace.....€ 15,00**

Grilled beef steak

**Bistecca di maiale alla brace.....€ 10,00**

Pork chop

**Vitello arrosto.....€ 10,00**

Girello di vitello al forno con salsa

Veal round with sauce

**Scaloppine ai funghi.....€ 11,00**

Scaloppine – funghi – aglio - prezzemolo

Veal escalope – mushrooms – garlic – parsley

**Scaloppine al limone.....€ 10,00**

Veal escalope – lemon

**Scaloppine alla pizzaiola.....€ 10,00**

Scaloppine – pomodoro – aglio - prezzemolo

Veal escalope – tomato – garlic – parsley

**Cotoletta alla milanese.....€ 11,00**

Cotoletta – pangrattato

Veal escalope – breadcrumbs

**Salsicce alla brace.....€ 10,00**

Grilled sausages

**Petto di tacchino alla griglia.....€ 10,00**

Grilled turkey



**Lombatina al pepe verde.....€ 17,00**

Lombata di vitello – panna – brandy – pepe verde

Veal filet– fresch cream – brandy – green pepper

**Tagliata di vitellone con rucola e aceto balsamico.....€ 17,00**

Sliced beef with rocket salad and balsamic vinegar

**Tagliata di vitellone con rosmarino e pepe verde .....€ 17,00**

Sliced beef with rosemary and green pepper

**Tagliata di vitellone con funghi porcini\*.....€ 17,00**

Sliced beef porcini mushrooms

**Tagliata di vitellone con rucola pachini e parmigiano.....€ 17,00**

Sliced beef with rocket cherry tomatoes and parmesan

**Costolette di agnello alla brace\*.....€ 14,00**

Grilled lamb cutlets

**Grigliata mista di carne.....€ 17,00**

Lonza – salsiccia – agnello

Loin – sausage – lamb

**Hamburger\*.....€ 9,00**

Carne chianina 200 gr, servito con panino

Chianina meat 200 gr, served with bun

**Cheeseburger\*.....€ 10,00**

Carne chianina 200 gr – formaggio, servito con panino

Chianina meat 200 gr – chesse, served with bun

\* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

# SECONDI PIATTI DI PESCE

**Scampi alla griglia\***.....€ 17,00  
Grilled scampi

**Gamberoni alla griglia\***.....€ 17,00  
Grilled imperial prawns

**Orata alla griglia**.....€ 16,00  
Grilled bream

**Spigola alla griglia**.....€ 16,00  
Grilled sea bass

**Spiedini alla griglia**.....€ 14,00  
Skewers of grilled fish

**Frittura di mare\***.....€ 13,00  
Calamari – gamberi  
Squid fried – prawns fried

**Persico di lago burro e salvia\***.....€ 12,00  
Filet perch – butter – sage

**Persico di lago fritto\***.....€ 12,00  
Filet perch fried

**Frittura mista di lago\***.....€ 12,00  
Mixed fried lake fish

**Filetto di branzino in crosta di patate\*...€ 17,00**  
Sea bass filet – potatoes

**Grigliata mista di mare\***.....€ 21,00  
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\*.....€ 4,50**

Fried potatoes

**Insalata verde.....€ 4,00**

Lattuga

Lettuce

**Insalata mista.....€ 5,00**

Lattuga – radicchio rosso – pomodoro – carote

Lettuce – chicory – tomato – carrots

**Insalata di pomodori.....€ 4,00**

Salad of tomatoes

**Verdura cotta di stagione.....€ 5,00**

Cooked vegetables

**Fagioli lessi con cipolla.....€ 4,00**

Boiled beans – onion

**Fagiolini verdi\*.....€ 4,00**

Green beans

**Verdure miste alla griglia.....€ 6,00**

Mixed grilled vegetables

\* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

# DESSERT

**Tiramisù della casa.....€ 5,00**  
Home made tiramisù

**Panna cotta.....€ 5,00**  
**Caramello - Cioccolato - Frutti di bosco**  
Baked cream with caramel – chocolate – current topping

**Crema Catalana.....€ 5,00**  
Crème brûlée

**Torta al cioccolato.....€ 5,00**  
Chocolate-nutella-mascarpone cheese-cream

**Tartufo gelato\*.....€ 5,00**  
Ice cream truffle

**Tartufo affogato / al caffè.....€ 6,00**  
Ice cream truffle drown with coffee or liqueur

**Ananas.....€ 5,00**  
Pineapple

**Anguria .....€ 5,00**  
Water melon

**Sorbetto al limone /cocco \*.....€ 5,00**  
Lemon or coconut sorbet

**Fragole con limone/panna/gelato** (in stagione) € 6,00

Strawberries with lemon juice fresh cream or ice-cream (when season)

**Macedonia**.....€ 5,00

Fresh fruit salad

**Macedonia con gelato\***.....€ 6,00

Fresh fruit salad with ice cream

**Frutta mista**.....€ 5,00

Fresh fruit selection

**Gelato per bambini\***.....€ 5,00

Childrens' ice cream

**Coppa gelato mista\***.....€ 5,00

Mixed flavours ice cream cup

**Dolci al carrello**.....€ 5,00

Various homemade dessert

\* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

# BEVANDE

**Acqua Minerale Naturale .....€ 2,00**

Still water

**Acqua Frizzante .....€ 2,00**

Sparkling water

**Bibite in lattina.....€ 3,50**

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.....€ 3,00**

Chiara/Lager on tap

**Birra alla spina 4 luppoli cl. 40.....€ 5,00**

Chiara/Lager on tap

**Birra Poretti in bottiglia 33cl.....€ 3,00**

Chiara/Lager bottle

**Birra Poretti in bottiglia 66cl. ....€ 5,00**

Chiara/Lager bottle

**Birra Analcolica in bottiglia 33cl. ....€ 4,00**

Chiara/Lager bottle

# CAFFETTERIA

Caffè espresso .....	€ 1,00
Caffè decaffeinato.....	€ 2,00
Caffè corretto.....	€ 2,00
Orzo tazza piccola/grande small/large cup .....	€ 2,00
Ginseng tazza piccola/grande small/large cup...	€ 2,00
Caffè americano.....	€ 2,00
Cappuccino.....	€ 2,00
Cioccolata calda.....	€ 3,00
Tea/Tisane/Camomilla.....	€ 2,00
Amari.....	€ 4,00
Grappa.....	€ 4,00
Grappa Barrique.....	€ 5,00
Whiskey.....	€ 4,00
Whiskey riserva.....	€ 5,00
Brandy.....	€ 4,00
Brandy riserva.....	€ 5,00