



RISTORANTE
ARMENTUM

Menu'



ANTIPASTI

Tagliere di salumi di ghiandarolo della Tenuta e torta al testo fatta in casa
Wild pigs cold cuts selection of our production and torta al testo homemade bread
[glutine | gluten]
€ 16

Zuppa di legumi umbri e cracker al rosmarino
Umbrian legume soup and rosemary crackers
[sedano | celery - glutine | gluten]
€ 14

Fondente di zucca, blu di capra e amaretto
Cream of pumpkin and goat "blue" cheese
[latte | milk - glutine | gluten]
€ 14

Baccalà, cremoso di pane e cipolla e fagiolina del Trasimeno
Cod, creamy bread and onion and Trasimeno bean
€ 16

Sedano nero di Trevi ripieno
Stuffed black celery from Trevi
[sedano | celery - uova | eggs]
€ 14

PRIMI

Pappardelle al ragout di cinghiale

Pappardelle homemade pasta with wild boar ragout
[sedano | celery – uova | eggs - glutine | gluten]
€ 16

Maltagliati al ragout bianco di coniglio, olive taggiasche, maggiorana e timo limone

Maltagliati homemade pasta with white rabbit ragout scented with thyme
and marjoram and Taggiascan olives
[sedano | cellery – uova | eggs – glutine | gluten]
€ 16

Cappellacci di zucca, burro e salvia

Cappellacci home made pasta with pumpkin, butter and sage
[glutine | gluten - latte | milk]
€ 16

Cappelletti di brasato, mousse di parmigiano reggiano e riduzione di cipolla rossa di Cannara

Cappelletti stuffed with brasato meat, Parmesan cheese mousse and Cannara red onion reduction
[glutine | gluten – sedano | cellery - latte | milk]
€ 16

Strangozzi alla Spoletina

Strangozzi homemade pasta with garlic, olive oil, chili pepper, tomato and parsley
[glutine | gluten]
€ 16

Risotto allo zafferano, demi-glace di manzo e funghi porcini

Saffron risotto, beef demi-glace and porcini mushrooms
[sedano | cellery]
€ 18

SECONDI

Controfiletto di manzo passato alla brace, riduzione al porto e radicchio tardivo

Grilled sirloin of beef, port reduction and late radicchio
€ 20

Piccione ripieno secondo tradizione con patate arrosto

Traditions stuffed pigeon with roasted potatoes
€ 22

Petto di Faraona, zucca arrosto, cardamomo e zafferano

Guinea fowl breast, roasted pumpkin, cardamom and saffron
€ 20

Coniglio in due cotture, soffice di patate, capperi e tartufo

Two-cooked rabbit, soft with potatoes, capers and truffles
€ 18

Guanciola di manzo brasato al rosso di Montefalco, purè di patate

Beef cheek braised in Montefalco red, mashed potatoes
[sedano | cellery]
€ 18

Uovo in camicia, bieta e fondente di pecorino

Poached egg, chard and pecorino cheese fondant
[uova | eggs – latte | milk]
€ 16

Degustazione di formaggi locali con confetture fatte in casa

Local cheese tasting platter with homemade jams
[latte | milk]
€ 16

MENU' DEGUSTAZIONE

Proposta di 3 portate a scelta dalla carta con dessert
(1 antipasto, 1 primo e 1 secondo)
€ 50,00

Proposta 4 portate e dessert
(1 antipasto, 2 primi e 1 secondo)
€ 60,00

La struttura, ricavata in un antico ovile, riprende il nome **"Armentum"** dal vicino borgo di Armenzano, a testimonianza delle antiche pratiche della transumanza delle mandrie mosse dalle pianure al Monte Subasio.



(Ginda Simpson)

Per il servizio a la carte e' previsto un supplemento di € 3,00 a persona (adulta).

Il trattamento di mezza pensione prevede la possibilità di ordinare 2 portate a scelta tra le proposte del menu' del giorno ed il dessert.

Le bevande sono escluse.

Nel trattamento di mezza pensione il supplemento per il coperto e' incluso.