



RISTORANTE  
ARMENTUM

Menu'

## ANTIPASTI

### Selezione di salumi della Tenuta con torta al testo fatto in casa

*Wild boar cold cuts home selection own produce and torta al testo homemade bread*

[glutine | gluten]

€ 16

### Tartare di manzo "Etrusco", fungo cardoncello e maionese di senape antica

*Tartare with mushrooms and homemade mayonaise*

[glutine | gluten]

€ 16

### Flan di asparagi di Altedo, asparago alla brace, zabaione salato e aceto balsamico

*Altedo asparagus flan, grilled asparagus, salted zabaglione and balsamic vinegar*

[latte | milk]

€ 16

### Bavarese di zuccina e il suo fiore ripieno alla scapece

*Bavarese of courgette and its scapece stuffed flower*

[latte | milk]

€ 15

## PRIMI

### Gnocchi di patata con estratto di lardo di "Ghiandarolo", passato di pomodoro datterino e toma di capra

*Potato gnocchi with "Ghiandarolo" lard extract, cherry tomato puree and goat toma*

[glutine | gluten, - latte | milk]

€ 17

### Pappardelle al ragu' di cinghiale

*Pappardelle homemade pasta with wild boar ragout*

[sedano | celery – uova | eggs - glutine | gluten]

€ 17

### Tortelli di melanzana alla brace, alla puttanesca

*Grilled aubergine tortelli puttanesca style*

[ glutine | gluten, latte | milk]

€ 18

### Strangozzi alla spoletina

€17

[ glutine | gluten]

### Fettuccina con asparagi selvatici e aglio orsino

*Fettuccina with wild asparagus, strigoli (wild herb) and wild garlic*

[uova | eggs – glutine | gluten, latte | milk]

€ 17

## SECONDI

**Coniglio in porchetta e cicoria spontanea aglio, olio e peperoncino**

*Grilled rabbit with chicory, garlic, oil and chili pepper*

*[sedano | celery]*

€ 20

**Controfiletto di manzo alla brace, indivia e riduzione al porto**

*Grilled sirloin beef, endive and port reduction*

*[sedano | celery]*

€ 22

**Pluma di maiale "ghiandarolo" con cipollotti e demi glace alle senape antica**

*"Gildarolo" pork pluma with spring onions, rapunzel and demi glace with mustard*

*[sedano | celery]*

€ 22

**Melanzana e pappa al pomodoro alla parmigiana**

*Eggplant and pappardelle al pomodoro alla parmigiana*

*[latte | milk]*

€ 16

**Selezione di formaggi**

*Local cheese tasting platter*

*[latte | milk]*

€ 18

## DALL'ORTO

**Patate al forno aglio e rosmarino**

*Grilled potatoes*

€ 8

**Ratatouille di verdure al forno**

*Oven-baked vegetable ratatouille*

€ 8

**Cicoria di campo, aglio, olio e peperoncino**

*Wild chicory, garlic, oil and chili pepper*

€ 8

## 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.