

ANTIPASTI

Selezione di salumi della Tenuta con torta al testo fatta in casa

Cured meats estate selection with home made torta al testo (savoury pie)

€ 16

Tartare di manzo "Etrusco" con le nostre verdure conservate e chips di topinambur

"Etruscan" Beef tartare with our conserved vegetables and topinambur chips

€ 17

Baccala' scottato in padella con fondente di pane e cipolla e fagiolina del Trasimeno

Whipped codfish with bread and onion and Trasimeno beans

€ 17

Zuppa di legumi del territorio con pane ai semi tostato

Legume Soup with toasted seed bread

€ 15

Trippa di manzo alla romana con torta al testo

Roman Beef tripe with home made torta al testo (savoury pie)

€ 15

Coratella di agnello con torta al testo

Game offal lamb with home made torta al testo (savoury pie)

€ 15

Melanzana frita e pappa al pomodoro, alla parmigiana

Fried aubergine and Tomatoes mush

€ 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

€ 17

Tortelli di melanzana alla brace, alla puttanesca

Grilled aubergine tortelli puttanesca style

€ 18

Casoncelli di ricotta ovina/caprina di Cascia ed erbe aromatiche, con ragout bianco di quaglia e carote alla brace

Home made pasta with Cascia's goat ricotta and aromatic herbs with quail white ragù and carrots on the grill

€18

Pappardelle al ragu' di cinghiale

Pappardelle homemade pasta with wild boar ragout

€ 17

Strangozzi alla spoletina

with tomato, garlic and oil, parsley and chilli pepper
€16

Tagliatelle al tartufo Tuber aestivum

Truffle Noodles
€ 20

SECONDI

Coniglio in porchetta e cicoria aglio, olio e peperoncino

Grilled rabbit with chicory, garlic, oil and chili pepper
€ 20

Capretto di Colforcella di Cascia, bietole e aglio nero

Spring goat from Colforcella
€ 22

Controfiletto di manzo alla brace, indivia e riduzione al porto

Grilled sirloin beef, endive and port reduction
€ 22

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

"Ghiandarolo" pork pluma with spring onions, rapunzel and demi glace with mustard
€ 22

Tagliata di cuberoll con patate al forno aglio e rosmarino

€ 22

Selezione di formaggi "Formos" con confetture

Local cheese tasting platter
€ 18

DALL'ORTO

Patate al forno aglio e rosmarino

Grilled potatoes

€ 8

Ratatouille di verdure al forno

Oven-baked vegetable ratatouille

€ 8

Cicoria e bietole aglio olio e peperoncino

Wild chicory, garlic, oil and chili pepper

€ 8

Misticanza di insalata, frutta e caprino

Salade mix with fruits and goat cheese

€ 8