

## 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]  
€ 17

Tartare di manzo "Etrusco", raonzoli e caprino di Cascia  
*Beef tartare with mushrooms and homemade mayonnaise*  
[glutine | gluten]  
€ 17

Carciofo in due cotture - casseruola e brace - vellutata di patate affumicate e olio al prezzemolo  
*Artichoke cooked in two ways - in casserole and on charcoal – cream of smoked potatoes and parsley-scented oil*  
[latte | milk]  
€ 16

Strapazzo agli asparagi selvatici e fojata alle erbe spontanee  
*Pink cooked beef round, mustard mayonnaise and crunchy seeded bread with paprika*  
[uova | eggs]  
€ 16

## PRIMI

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

Ciriolo alla ternana  
*with tomato, garlic and oil, parsley and chilli pepper*  
[glutine | gluten]  
€ 17

Tagliatelle con asparagi selvatici, pancia di suino stagionata della Tenuta e toma di capra  
*with tomato, garlic and oil, parsley and chilli pepper*  
[glutine | gluten]  
€ 17

Lasagnetta al ragout bianco di agnello e carciofi  
*with tomato, garlic and oil, parsley and chilli pepper*  
[glutine | gluten]  
€ 17

## SECONDI

Coniglio in porchetta e cicoria aglio, olio e peperoncino

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

[sedano | celery]

€ 20

Torcolo di agnello di Colforcella di Cascia con patate al forno

*Spring goat from Colforcella*

€ 20

Controfiletto di manzo alla brace, indivia e riduzione al porto

*Grilled sirloin beef, endive and port reduction*

[sedano | celery]

€ 20

Piccione ripieno e misticanza di erbe spontanee

*Slow cooked beef brisket*

€ 22

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

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

[sedano | celery]

€ 22

Selezione di formaggi

*Local cheese tasting platter*

[latte | milk]

€ 18

## DALL'ORTO

€ 8,00

Patate al forno aglio e rosmarino

*Grilled potatoes*

Ratatouille di verdure al forno

*Oven-baked vegetable ratatouille*

Cicoria e bietole aglio olio e peperoncino

*Wild chicory, garlic, oil and chili pepper*