

## ANTIPASTI – STARTERS

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

*Selection of our own cold cuts with home-made bread*

[glutine | gluten]

€ 17,00

Tartare di manzo “Etrusco Carni”, zabaione salato alla nocciola, burrata e tartufo di stagione

*Tartare of the highest quality beef with asparagus, peas and goat's cheese from Cascia*

[glutine | gluten]

€ 18,00

Melanzana frita e pappa al pomodoro, alla parmigiana

*Fried aubergine and tomato, parmigiana style*

[latte | milk]

€ 16,00

Avocado, pomodoro cuore di bue, burrata, rucola e pane croccante alle erbe

*Avocado, meaty tomato, burrata, rocket and crispy herb bread*

[latte | milk / glutine gluten]

€ 16,00

La caprese con i pomodori del nostro orto e mozzarella di bufala di Montelupo,  
servita con pane “tipo 1” ai fiocchi d’avena

*The Caprese salad with tomatoes from our garden and buffalo mozzarella from Montelupo,  
served with 'type 1' bread with oat flakes*

[latte | milk / glutine gluten]

€ 16,00

## PRIMI – PASTA DISHES

Pappardelle al ragù di cinghiale

*Home made pappardelle pasta with wild boar tomato sauce*

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

€ 18,00

Tortelli di melanzana alla brace, alla puttanesca

*Stuffed tortelli pasta with grilled eggplant, alla puttanesca (spicy tomato sauce)*

[glutine | gluten]

€ 19,00

Cappelletti all’eugubina al tartufo di stagione

*Gubbio-style stuffed cappelletti pasta*

[glutine | gluten]

€ 20,00

Strangozzi alla spoletina

*Strangozzi pasta alla spoletina, with spicy tomato sauce, garlic, olive oil and parsley*

[glutine | gluten]

€ 17,00

Tortelloni ripieni di ricotta di Cascia ed erbe amare, mantecati al burro e salvia  
e scaglie di parmigiano reggiano

*Stuffed tortelloni pasta with ricotta cheese and wild herbs, creamed with butter and sage  
topped with Parmigiano Reggiano*

[glutine | gluten - latte | milk]

€ 18,00

## SECONDI – MAIN DISHES

Coniglio in porchetta e cicoria aglio, olio e peperoncino  
*Rabbit in porchetta style with green leaf vegetable, garlic and chili pepper*  
[sedano | celery]

€ 22,00

Torcolo di agnello di Colforcella di Cascia con patate al forno  
*Umbrian Lamb roll from Cascia with baked potatoes*

€ 22,00

Controfiletto di manzo alla brace, indivia e riduzione al porto  
*Grilled sirloin of beef and endives with port sauce*

[sedano | celery]

€ 22,00

Grigliata di suino della tenuta con patate al forno

*Grilled pork from the estate with baked potatoes*

€ 22,00

## Selezione di formaggi

*Local cheese selection*

[latte | milk]

€ 18,00

## DALL'ORTO – VEGETABLES

€ 8,00

Patate al forno aglio e rosmarino  
*Baked potatoes with garlic and rosemary*

Ratatouille di verdure al forno  
*Oven baked vegetables "Ratatouille"*

Cicoria e bietole aglio olio e peperoncino  
*Green leaf vegetables with garlic, olive oil and chilli pepper*