

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 umbro, cipolla rossa di Cannara caramellata all'agro di lampone,
caprino di Cascia, tartufo uncinato

*Umbrian beef tartare, caramelized red onion from Cannara with raspberry coulis,
goat cheese from Cascia and local seasonal truffle*

[latte | milk]

€ 18,00

Fondente di pane e cipolla, fagiolina del Trasimeno, cime di rapa, cacio di Cascia

Bread and onion fondant, Trasimeno beans, green leaf vegetables, Cascia cheese

[latte | milk]

€ 16,00

Cre moso di zucca, e blu di capra

Pumpkin soup with goat's blue cheese

[latte | milk]

€ 16,00

Zuppetta di legumi, cuore di baccalà alla brace, tartufo uncinato

Organic chickpea soup, grilled cod fillet and local seasonal truffle

€ 16,00

PRIMI – PASTA DISHES

Pappardelle al ragù di cinghiale della tenuta

Home made pappardelle pasta with wild boar tomato sauce

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

€ 18,00

Ravioli di patate pecorino e timo, al ragù umbro

Ravioli with pecorino cheese, potatoes and thyme, topped with Umbrian ragout

[glutine | gluten]

€ 19,00

Cappellacci di zucca, burro, salvia

Gubbio-style stuffed cappelletti pasta

[glutine | gluten]

€ 18,00

Cappelletti fatti in casa in brodo di cappone

Home made stuffed cappelletti pasta in capon broth

[glutine | gluten]

€ 19,00

SECONDI – MAIN DISHES

Coniglio in porchetta con cicoria aglio olio peperoncino

Rabbit in porchetta with herbs

[sedano | celery]

€ 22,00

Guanciola di manzo brasata al rosso di amelia con cremoso di patate

Brased beef with potatoes cream

€ 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

€ 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