



Benvenuti in Tenuta!!

Siamo a 700 metri di altezza, zona montana, definita “svantaggiata” per il clima estremo, i terreni scoscesi e nessuna urbanizzazione. Qui, abbiamo ridato vita a Piemontino, borgo agricolo dell’ottocento vittima dello spopolamento delle campagne. Prepariamo cibo nel rispetto del territorio, delle stagioni e del Creato, per offrire gusto, verità e qualche emozione.

Menù Degustazione

La scelta del menù degustazione si intende valida per tutto il tavolo
Per tavoli superiori a quattro si consiglia il menù degustazione

Percorso degustazione “A modo tuo”

Componete il vostro percorso scegliendo
quattro portate a vostra scelta dalla carta

60

Abbinamento al calice (3 calici)

35

“Approccio”

Componete il vostro percorso scegliendo
antipasto, primo o secondo, dolce e calice di vino

45

Alessio Pierini
Serena Sebastiani
Giuseppe Onorato



Entrate

Cipolla glassata e caprino 16^[7]

Carciofo alle erbe 16^[7]

Ceviche di piccione 18^[9]

Primi

Rigatoni abbrustoliti al sugo di spuntature 18^[1]
"Carne auto prodotta in Tenuta a circuito chiuso"

Ramen dell'Appennino Umbro 20^[1,3,9]

Spaghetto aglio dolce, pepe e burro di bosco 18^[1,7]

Secondi

Maiale brasato, il suo intingolo, porcino e gremolata di bosco 26^[3,7,9]
"Carne auto prodotta in Tenuta a circuito chiuso"

Capriolo e rabarbaro 28^[7,9]
"Carne da caccia di selezione in Tenuta"

Agnello e carciofo 26^[7]
"Carne auto prodotta in Tenuta a circuito chiuso"

Dolci

Carota, mandorla e fava tonka 12^[3,7,8]

Arancia e cioccolato fondente 12^[3,7,8]

Crema Malaga 10^[3,7,8,12]

pane e coperto 4 - acqua 3

*alla carta sono obbligatori minimo 2 piatti escluso il dolce

*piatto vegetariano e/o modificabile

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL. II AL REG. 1169/2011 CE): 1 CEREALI contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; 3 UOVA e prodotti a base di uova; 4 PESCE e prodotti a base di pesce; 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; 6 SOIA e prodotti a base di soia; 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8 FRUTTA A GUSCIO vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti; 9 SEDANO e prodotti a base di sedano; 10 SENAPE e prodotti a base di senape; 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo e derivati; 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10mg/KG o 10mg/L in termine di anidride solforosa totale; 13 LUPINI e prodotti a base di lupini; 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. Per maggiori informazioni su ogni singola pietanza, chiedere al personale in servizio di sala. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in loco tramite abbattimento rapido della temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. 852/04 CE.