BENVENUTI IN TENUTA

Siamo a 700 metri di altezza, in una zona montana definita 'svantaggiata' per il clima estremo, i terreni scoscesi e l'assenza di urbanizzazione. Qui abbiamo ridato vita a Piemontino: un borgo agricolo dell'ottocento vittima dello spopolamento delle campagne. Cuciniamo nel rispetto del territorio, delle stagioni e degli ecosistemi: le nostre carni provengono da caccia di selezione in Tenuta o dall'allevamento della nostra azienda agricola. Per offrire **gusto, autenticità ed emozione**.

MENÙ DEGUSTAZIONE

La scelta del menù degustazione è pensata per essere condivisa dall'intero tavolo e viene servita in modo uniforme per tutti gli Ospiti, così da garantire il corretto ritmo e l'integrità dell'esperienza.

CINQUE PORTATE

PERCORSO DEGUSTAZIONE DI CINQUE PORTATE DELLO CHEF SERENA SEBASTIANI

70 €

TRE PORTATE

ANTIPASTO, PRIMO O SECONDO, DOLCE SCELTI DA VOI

50 €

ABBINAMENTO AL CALICE	3 CALICI	**40 €**
	5 CALICI	**50 €**

ANTIPASTI

Verticale di Prosciutto Crudo 'Onorato Salumi' con 40 e 54 mesi di stagionatura	26 €
Selezione speciale 'Onorato Salumi' e giardiniera di verdure	24 €
Melanzana, pomodoro e pecorino (7)	20 €
Uovo spumoso, topinambur, pisellini e fave (7)	20 €

PRIMI PIATTI

Tagliatella al ragù ricco di cinghiale e alloro (1,7,9)	20 €
Tagliolini al tartufo nero e Parmigiano Reggiano 30 mesi (1,7)	24 €
Risotto allo zafferano, pera agrodolce e fichi in aceto (7,9,10)	22 €

SECONDI PIATTI

Coniglio, composta di uva fragola e carota arrosto (7,9)	24 €
Agnello in due servizi: coscia e zucchina al burro, pancia e spuma di patate (1,3,6,7,8,9)	26 €

I FORMAGGI

PICCOLA SELEZIONE (7) 6 formaggi italiani tra capra, pecora e bufala	16 €
GRANDE SELEZIONE (7) 8 formaggi italiani tra croste fiorite, stagionature e blu affinati	20 €

DESSERT

Mirtillo e cioccolato fondente (3,7,8)	14 €
Mont-Blanc al ginepro (3,7,8)	14 €

Benvenuto, pane e coperto	4 €
Acqua 'Panna' | Acqua 'San Pellegrino' | Acqua di Nepi	4 €

PIATTO VEGETARIANO

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (ALL. II AL REG. 1169/2011 CE): 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE; 2 CROSTACEI; 3 UOVA; 4 PESCE; 5 ARACHIDI; 6 SOIA; 7 LATTE; 8 FRUTTA A GUSCIO; 9 SEDANO; 10 SENAPE; 11 SEMI DI SESAMO; 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI; 13 LUPINI; 14 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.