

Autunno 2021- Autumn 2021

Benvenuti al ristorante Rura

MENU'

Relais & Chateaux Chef

Davide Pizzo

Regolamento UE 1169/2011

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Gli allergeni sono alimenti nocivi solo per le persone che hanno allergia o intolleranza alimentare.

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances causing allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please notify us and we will show you the preparations that does not have the specific allergens. The allergine are harmful foods only for those people who have allergies or food intolerance.

Alcuni prodotti presenti nel menu possono essere acquistati freschi, lavorati e surgelati al fine di garantire il completo rispetto di tutte le norme igienico sanitarie della UE

Some present products in the menu can be purchased fresh, worked and frozen with the purpose to guarantee the complete respect of all the norms hygienic sanitary of the UE

Antipasti -- Starters

Fegato

Fegato di maiale cotto nel suo grasso, aceto di fichi e pera
Pork liver cooked in its own lard, fig vinegar and pear

€ 18,00

Porcino

Porcino in crosta di sfoglia, patè di funghi, rosmarino e uva
Porcino mushroom in puff pastry crust, mushroom pate, rosemary and grapes

€ 18,00

Alici

Crude e sott'olio, briciole di pane integrale, burro, erbe amare
Marinated anchovies, anchovies sauce, bread powder, bitter herbs and butter

€ 16,00

Roveja di Cascia

Mantecata al tartufo nero Aestivum, Roveja decorticata, cialda di Roveja
Stired "roveja" wild peas, black truffle, Roveja waffle

€ 22,00

Prosciutto

Prosciutto di maiale umbro stagionato 18 mesi tagliato a mano
Hand cut norcian prosciutto

€ 18,00

Primi piatti -- Pasta dishes

Pappardelle

Pasta all'uovo, stracotto di cinghiale, pepe e caffè
Home made pappardelle, wild board sauce, black pepper and coffee

€ 18,00

Ravioli

Ripieni con anguilla del Trasimeno, crema di pane piccante, aglio e cime di rapa
Trasimeno eel ravioli, spicy bread cream, garlic and turnip greens

€ 20,00

Risotto

Carnaroli Riserva San Massimo, Parmigiano Reggiano 30 mesi, zucca, salvia e noce moscata
Carnaroli San Massimo risotto with Parmigiano Reggiano, pumpkin, sage and nutmeg

€ 18,00

Spaghetti

Pasta Mancini, mantecata in estrazione di guanciale alla santoreggia, aceto di pomodoro
Spaghetti Mancini pasta, creamed in extraction of savory bacon, tomato vinegar

€ 18,00

Plin

Pasta ripiena di lenticchie di Castelluccio di Norcia al tartufo nero, crema di cipolle dolci
Pasta filled with Castelluccio di Norcia lentils with black truffle, sweet onion cream

€ 20,00

Secondi piatti -- Main Courses

Piccione

Petto arrosto, stracotto di cosce, cavolfiore e salsa ghiotta

Roasted breast pigeon, overcooked legs, cauliflower and "ghiotta" sauce

€ 30,00

Manzo

Biancostato a lenta cottura, capperi, aceto e aglio nero

Slow cooked white beef, capers, vinegar and black garlic

€ 26,00

Pollastrella

Petto e coscia di pollastrella, patate, rape e mostarda in grani

Breast and thigh chicken, potatoes, turnips and mustard in grains

€ 26,00

Rombo

Filetto di rombo, burro, limone, prezzemolo

Fillet of turbot, butter, lemon, parsley

€ 30,00

Costata 500 grammi

Bistecca alla griglia con patate fritte e spinaci

500 grams of beef steak, with fried potatoes and spinach

€ 35,00

MENU' DEGUSTAZIONE "RURA"

UMBRIAN TASTING MENU' "RURA"

Roveja di Cascia

Mantecata al tartufo nero Aestivum, Roveja decorticata, cialda di Roveja
Stired "roveja" wild peas, black truffle, Roveja waffle

Fegato

Fegato di maiale cotto nel suo grasso, aceto di fichi e pera
Pork liver cooked in its own lard, fig vinegar and pear

Pappardelle

Pasta all'uovo, stracotto di cinghiale, pepe e caffè
Home made pappardelle, wild board sauce, black pepper and coffee

Piccione

Petto arrosto, stracotto di cosce, cavolfiore e salsa ghiotta
Roasted breast pigeon, overcooked legs, cauliflower and "ghiotta" sauce

Tartufo

Biscotto, ganache al cioccolato, tartufo nero e nocciola
Biscuit, chocolate ganache, black truffle and hazelnut

Il menù degustazione non comprende bevande e viene servito per l'intero tavolo al
costo di € 85,00 a persona

The tasting menu does not include drinks and is served for the entire table at a
cost of € 85.00 per person