



(tra parentesi la lista degli allergeni)

GLI ANTIPASTI

Gran Tagliere de La Tenuta: antipastone misto di sfiziosità della casa, prodotti tipici locali, piatti di stagione (1-3-5-7-8-9-10-11)

per una persona € 13 / per 2 persone € 25

Ghiottonerie di frittura (1-3-5-7-8-9-10-11) € 9

Carpaccetto di carne salada del Trentino con finocchio fresco, citronette all'arancio e maionese alla rapa rossa GLUTEN FREE € 11

Strapazzata al tartufo e veli di pane croccante POSSIBILE GLUTEN FREE (1) € 12

Frisella e panzanella; frisella bagnata con concassè di verdure basilico e stracciata di burrata (1-7-9) € 9

Panbrioche al burro salato e acciughe del Cantabrico (1-7) € 9



Gazpacho di fragole e datterini con battuta di gamberi (2-9) €

12



I PRIMI PIATTI

Cappellacci alle patate viola e tartufo (1) €15

Pappardelle al ragù bianco di faraona al profumo di agrumi con erbe aromatiche
POSSIBILE GLUTEN FREE (1-9) € 12

Ciriola alla ternana POSSIBILE GLUTEN FREE (1-9) € 10

Paccheri gustosi con zafferano salsiccia e lime POSSIBILE GLUTEN FREE (1) € 11

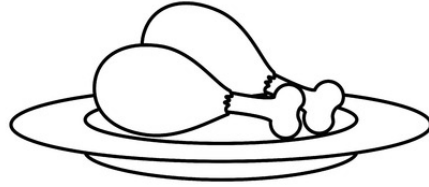
Gnocchetti tricolore con pomodorini e bufala in crema al basilico (1-7) € 12



Risottino estivo al limone crema di scampi e menta GLUTEN FREE € 14



Tagliolino in crema di fave cozze e pecorino POSSIBILE GLUTEN FREE (1-7-9-17) € 13



I SECONDI

Pancia di maiale in cottura a bassa temperatura alle erbe aromatiche accompagnata da tortino di patate GLUTEN FREE (7-9) € 14

Tagliata di pollo in cottura a bassa temperatura accompagnata da rughetta scaglie di grana e citronette al lime GLUTEN FREE (7) € 14

Petto di anatra al pepe bianco sfumato al bianco umbro accompagnato da misticanza di campo GLUTEN FREE € 15

Carrè di agnello al tartufo accompagnato da verdura ripassata in padella aglio e peperoncino GLUTEN FREE € 18



Filetti di branzino alle erbe aromatiche gratinati al forno accompagnati da pomodorini confit e misticanza (1) € 15

DALLA GRIGLIA

Fiorentina toscana € 4,50/hg

Tomahawk irlandese € 5/hg

Tagliata di manzo con sale rosa dell'Himalaya e rosmarino fresco **€ 18**

Tagliata di manzo con rucola e grana **€ 19**

Tagliata di manzo con tartufo nero **€ 22**

Filetto di manzo € 20

Filetto di manzo al tartufo **€ 24**

Petto di pollo € 12

Grigliata mista di maiale nostrano **€ 16**



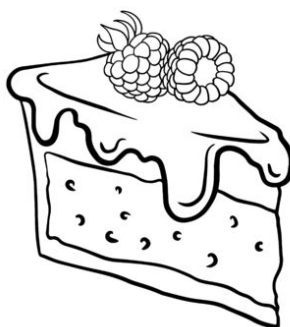
I CONTORNI

Patate fritte a sfoglia € 5

Verdura del giorno ripassata € 5

Verdure grigliate € 5

Patate arrosto € 5



I DOLCI

Quasi una zuppa inglese POSSIBILE GLUTEN FREE (1-7) € 6

Zuppa di frutta con frutta, crema pasticcera e frutta secca sabbata GLUTEN FREE
(1-7-8) €6

Tiramisù alle fragole (1-7) € 6

Terra dolce con crumble alle mandorle, pesche sciroppate e cremoso al mascarpone e menta con frutti di bosco (1-7-8) € 6

“Al contadino non far sapere”: crumble al cacao, pere, fonduta al grana e gelato fiordilatte (1-7) € 6