

Casa Gorsetti

Ristorante & camere a Magione – Ristorante Girasoli a Umbertide

è

**... una cucina onesta,
dai sapori sinceri,
espressione di materie prime eccellenti,
servite con grande passione...**

“I nostri Classici di Stagione”

ANTIPASTI

Uovo & Tartufo * *

flan d'uovo e tartufo, servito con leggera fonduta di formaggio vaccino e tartufo nero locale affettato a crudo

€15,00

Pere & Co. * *

insalata di pere William, foglioline verdi miste, mirtili, pecorino toscano di fossa e aceto balsamico di Modena IGP dell'Acetaia Giuseppe Giusti

€15,00

Fantasia del Cacciatore

selezione di salumi pregiati di maiale da allevamento al brado, con formaggi d'eccellenza, crostino di pane grezzo fatto a mano con terrina classica di fegato di pollo e tortino caldo a base di verdure di stagione (assortimento variabile, secondo disponibilità)

€15,00

100% Crudo *

carpaccio di manzo affumicato, da tagli pregiati, servito con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 30 mesi, sedano croccante e finger lime

€15,00

PRIMI

chitarrini all'uovo fatti a mano, al porro, zucchine, pecorino romano e pinoli tostiti *

€16,00

ravioli di sfoglia ruvida fatta a mano, ripieni di ricotta reale Seiras e tartufo nero, servito con leggera crema di formaggio e tartufo nero fresco affettato a crudo *

€16,00

pappardelle tricolore fatta a mano, con fine ragù bianco di manzo nazionale

€16,00

ravioli di sfoglia ruvida fatta a mano, ripieni di fagiano dell'Az. Agricola Il Poggio serviti con il loro fondo e la leggera fonduta di formaggio vaccino

€16,00

SECONDI

Lombata Piemontese *

dalla griglia, la bistecca di costa di manzo razza Piemontese, frollata oltre 30 giorni, con patate emiliane arrosto e verdure di stagione
(secondo disponibilità – chiedere allo Staff)

Bistecca di Costa - €25,00 / pz.
Bistecca Fiorentina - €6,00 / hg.

Il Filetto Classico *

dalla griglia, il filetto di manzo di Filiera nazionale con un filo d'olio EVO, accompagnato da patate di filiera arrosto e verdure di stagione

€22,00

Porto & Tartufo

dalla padella, il filetto di manzo di Filiera nazionale sfumato al vino Porto della Cantina Nieeport, al tartufo fresco affettato a crudo, con verdure di stagione

€25,00

La tagliata e le sue declinazioni *

(sempre accompagnata con patate Agata agli odori dell'orto e verdure di stagione)

pregiata tagliata di filetto di manzo nazionale di Filiera al Parmigiano Reggiano, pomodorini confit e aceto balsamico di Modena Riserva Giuseppe Giusti I.G.P.

€22,00

pregiata tagliata di filetto di manzo nazionale di Filiera alla brunoise di zucchine

€22,00

Il Maiale *

le costine di maiale bianco nazionale, cotte a bassa temperatura con aromi dell'orto, accompagnate da verdure di stagione

€22,00

La Guanciola *

la guanciola di manzo nazionale a cottura lenta, con crema di sedano rapa ed il suo contorno di stagione

€22,00

I nostri formaggi **

selezione di grandi formaggi nazionali e locali serviti con miele e gelatine di frutta fatte a mano nella nostra cucina

€16,00

DESSERT

il Pistacchio **

ricco, cremoso e intenso sorbetto al Pistacchio con la sua granella

€7,00

Tortino Fondente

tortino di cioccolato fondente 72% con cuor di lampone e crema inglese alla vaniglia

€7,00

Fresco Limone

bavarese al limone, crema lemon curd, sorbetto al lime e finger lime

€7,00

Cheese Cake Basco

cremoso cheese cake alla Basca con salsa mou, crumble croccante ed il nostro gelato alla vaniglia Bourbon

€7,00

CAFFE' DAL MONDO

Caffè Cuba Extra Turquino Alto Serra

dolce, acidità tenue, corpo rotondo, aroma molto piacevole, ricco e una nota leggermente affumicata

€. 6,00

Caffè Nepal Mount Everest Supreme

magnifica consistenza, singolare struttura, sentori di cacao e arancia candita, note di zenzero sul finale

€. 6,00

Caffè Colombia Barrique Rum

affinato in barrique ex-rum, colpisce sia per la sua intensità che per le particolari caratteristiche aromatiche di Rum e liquore

€. 9,00

Caffè Jamaica Blue Mountain

aroma intenso, gusto intenso ed avvolgente, eccezionalmente ricco, morbido e dolce, con persistenza incredibilmente prolungata

€. 9,00

Caffè Indonesia KopyLuwak

prodotto in poche decine di chili all'anno, dai chicchi raccolti dopo la digestione del Luwak, che "tosta" naturalmente la bacca con i propri succhi gastrici; gusto forte e complesso, con retrogusto di zucchero bruciato e note cioccolatoie

€. 18,00

DISPONIBILE AMPIA SELEZIONE DI DISTILLATI E VINI DA DESSERT

BIBITE ANALCOLICHE E BAR

Acqua Lurisia naturale / gassata - €3,00
Soft Drink (Cola / Limonata / Succhi) - €4,00
Caffè / Decaffeinato / Orzo - €2,00
Cappuccino / Americano / Macchiato - €2,00

Pane, coperto – €3,00

ALLERGENI ED INTOLLERANZE

(in ottemperanza al Regolamento UE No.1169/2011)

In questo esercizio possono essere presenti preparazioni contenenti i seguenti ingredienti allergenici:

1. **Cereali** contenenti glutine
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte**
8. **Frutta a guscio**
9. **Sedano**
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. Semi di **sesamo** e prodotti a base di sesamo
12. **Anidride solforosa e solfiti**

Si invitano tutti i Gentili Ospiti con allergie o restrizioni alimentari a darne prontamente comunicazione al personale. La Direzione è a disposizione per valutare individualmente la possibilità di preparare piatti che rispondano a specifiche restrizioni alimentari.

Si ricorda inoltre che tutte le materie prime impiegate, secondo necessità di processo, possono essere soggette ad abbattimento rapido di temperatura, all'interno della nostra cucina.

LEGENDA

* - piatto Vegetariano

(*) - piatto Vegetariano su richiesta

* - piatto realizzato con materie prime naturalmente prive di Glutine

(*) - piatto realizzato con materie prime naturalmente prive di Glutine su richiesta