

RURA è il nome del nostro ristorante; deriva dall'antica lingua Etrusca e significa "terra".

Abbiamo fatto nostra quest'espressione, utilizzando gli ingredienti che più ci appartengono, riuscendo così, ad esprimerli, nel miglior modo possibile.

La cucina è basata su tre concetti fondamentali che servono per definire il gusto e sono: l'armonia dei colori, delle cotture delle consistenze.

Ogni giorno noi lavoriamo con passione per portare sulla tavola quest'espressione.

Lo Chef e tutto lo staff Vi danno il Benvenuto.

Relais & Chateaux

Chef Davide Pizzo

Antipasti

Salmerino

Filetto di salmerino di fonte, mela verde, cetriolo e yogurt
€ 20,00

Uovo

Uovo morbido di gallina crema di porri e tartufo nero
€ 18,00

Spigola

Crudo di spigola, asparagi di mare e limone candito
€ 20,00

Caponata

Caponata di verdure, latte di mandorla e menta selvatica
€ 18,00

Manzo

Tartare di manzo degli Appennini, senape al cassis, sedano e olive
€ 22,00

Primi piatti

Agnolotto

Ripieni di ricotta, essenza di pomodoro, maggiorana e parmigiano
€ 18,00

Risotto

Carnaroli riserva, crema di melanzane, burro acido e Santolina del Borgo
€ 18,00

Linguina

al tartufo nero, finocchietto selvatico e colatura di alici
€ 20,00

Tagliolino

Pasta all' uovo, con porcini e gamberi rossi
€ 20,00

Pacchero

Paccheri rigati, sugo d'oca della tradizione e pecorino
€ 20,00

Tutte le paste fresche vengono prodotte in casa

Secondi Piatti

Manzo

Controfiletto di manzo, chutney di peperoni, pomodori e capperi
€ 34,00

Maialino da latte

Carrè di maialino, composta di fichi e patate
€ 34,00

Agnello

Lombata arrosto, zucchine alla scapece in aceto di agrumi
€ 34,00

Dentice

Filetto, acqua di pomodoro allo zafferano e verdure croccanti
€ 36,00

Baccalà

Trancio di baccalà in oliocottura, ceci e carote "bio" di fattoria
€ 36,00

Menu degustazione RURA

Manzo

Tartare di manzo degli Appennini, senape al cassis, sedano e olive

Agnolotto

Ripieni di ricotta, essenza di pomodoro, maggiorana e parmigiano

Tagliolino

Pasta all' uovo, con porcini e gamberi rossi

Maialino da latte

Carrè di maialino, composta di fichi e patate

Tartufo

Cre moso al cioccolato, nocciola, tartufo di stagione

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

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.