



Rura Restaurant

Dinner Menù

Relais & Chateaux Chef

Davide Pizzo

Orario: 19:30 – 22:00

Opening time: 7.30-10.00 PM



Antipasti ~ Starters

Asparagi

Cotti al vapore, brioche al Parmigiano Reggiano, zabaione salato e dragoncello

Steamed asparagus, Parmigiano Reggiano brioche, salted egg-nog and tarragon

€ 18,00

Legumi ritrovati

Piselli primavera, latte di Roveja, carciofi e menta

Spring peas, Roveja milk, artichokes and mint

€ 18,00

Trota

Filetti al burro nocciola, farro di Monteleone ed erbe amare

Trout fillets with brown butter, Monteleone spelled and bitter herbs

€ 18,00

Maiale

Terrina di testa, kumquat candito e finocchietto

Head pig terrine, candied kumquat, fennel

€ 18,00

Prosciutto

Al coltello con carciofi sott'olio

Hand cut prosciutto hand with pickled artichoke

€ 22,00

Primi piatti -- Pasta dishes

Pappardelle

Pasta all'uovo, stracotto di coniglio, sugo di arrosto alla paprika

Pappardelle egg pasta, rabbit stew, paprika roast sauce

€ 18,00

Risotto

Carnaroli Riserva, cedro, salvia e capperi

“Carnaroli Riserva” rice, cedar, sage and capers

€ 18,00

Spaghetti

Mantecato al guanciale e pomodoro secco, ricotta salata, e maggiorana

Spaghetti pasta, glazed with dried cheek fat and dried tomatoes, salted ricotta and marjoram

€ 18,00

Gnocchi

patate arrostiti, gamberi d'acqua dolce, fave e pepe sansho

Potato gnocchi, roasted, with freshwater prawns, broad beans and sansho pepper

€ 20,00

Plin

Agnoletti di lenticchie di Castelluccio di Norcia, cipolla, latte, noci e tartufo di stagione

Egg pasta filled with Castelluccio di Norcia lentils, onion, milk, walnuts and seasonal truffle

€ 20,00

Secondi piatti ~ Main Courses

Agnello

Pancia, coscia, spalla e lombata, carciofi e bergamotto
Belly, thigh, shoulder and loin of lamb, artichokes and bergamot

€ 36,00

Manzo

Costata arrosto, cannellini affumicati, senape al cassis

Roast ribs, smoked cannellini beans, cassis mustard

€ 36,00

Anguilla

Filetto laccato, salsa ghiotta di pesce, aglio nero, olive e agretti

Eel fillet, fish sauce, black garlic, olives and agretti

€ 36,00

Piccione

Petto arrosto, cosce, fegato, vin santo e cipolla di primavera

Roast breast, thighs, liver, vin santo and spring onion

€ 38,00

Cinghiale

Lombata e filetto di cinghiale, rabarbaro, pistacchio e salsa alle spezie



BORGO DEI CONTI

R E S O R T



Loin and fillet of wild boar, rhubarb, pistachio and spice sauce

€ 38,00

Menu degustazione “RURA”

Tasting Menù RURA

Maiale

Terrina di testa di maiale, kumquat candito e finocchietto

Head pig terrine, candied kumquat, fennel

Plin

Pasta all’ uovo ripieni di lenticchie di Castelluccio di Norcia, cipolla, latte, noci e tartufo di stagione

Egg pasta filled with Castelluccio di Norcia lentils, onion, milk, walnuts and seasonal truffle

Gnocchi

Gnocchi di patate arrostiti, gamberi d’acqua dolce, fave e pepe sansho
Potato gnocchi, roasted, with freshwater prawns, broad beans and sansho pepper

Cinghiale

Lombata e filetto di cinghiale, rabarbaro, pistacchio e salsa alle spezie

Loin and fillet of wild boar, rhubarb, pistachio and spice sauce

Tartufo

Cre moso al cioccolato, nocciola, tartufo di stagione, e sedano

Chocolate ganache, hazelnut, seasonal truffle and celery

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

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

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.



RELAIS &
CHATEAUX



BORGO DEI CONTI
RESORT
★★★★★

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 allergens 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 theUE

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.

RURA is the name of our restaurant; it derives from the ancient Etruscan language and means the "land". We have made this expression our own, using the ingredients that most belong to us, thus managing to express them in the best possible way. The cuisine is based on three fundamental concepts that are used to define taste and they are: the harmony of colors, cooking, textures.

Every day we work with passion to bring this expression to the table.

The Chef and all the staff welcome You.





Relais & Chateaux

Chef Davide Pizzo

Attenzione

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

ENJOY YOUR STAY

Buon Soggiorno nel nostro Resort

