

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

€16,00

Zucca & Co. (* *)

insalata di foglioline verdi miste, con cubetti di zucca arrosto, crostini croccanti, semi di zucca tostati, guanciale e leggera crema di formaggio tiepida

€16,00

Fantasia del Cacciatore

selezione di salumi pregiati di maiale da allevamento al brado, con formaggi d'eccellenza, focaccia a lunga lievitazione e tortino caldo a base di verdure di stagione
(assortimento variabile, secondo disponibilità)

€16,00

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

€16,00

100% Cotto d'Inverno *

roastbeef di controfiletto cotto a bassa temperatura accompagnato da olive taggiasche, capperi, cubetti di zucca arrosto, castagne e tomino tiepido

€16,00

PRIMI

chitarrini all'uovo fatti a mano, ai carciofi, guanciale croccante e pecorino romano (*)

€17,00

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 *

€17,00

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

€17,00

gran tortelli d'autunno, con ripieno di funghi Porcini e ricotta reale Seiras, con leggera crema di formaggio, timo e zucca

€17,00

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 - €5,50 / 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 Nieveport, 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 ai carciofi freschi

€22,00

pregiata tagliata di filetto di manzo nazionale ai funghi freschi

€22,00

il Maiale *

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

€22,00

l'Ossobuco

cotto a bassa temperatura, con il suo fondo di verdure, accompagnato da patate e verdure di stagione

€25,00

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

Pera Ubriaca

pera Williams cotta nel vino rosso della Cantina dei Girasoli di Sant'Andrea alle spezie d'autunno, con crema inglese alla vaniglia

€8,00

Cheese Cake Basco

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

€8,00

Tortino Fondente

tortino di cioccolato fondente 72% con cuor di mango con mango fresco e sorbetto (tempo di cottura: 12 minuti)

€8,00

il Lampone

fresco e intenso sorbetto al Lampone, fatto in casa

€8,00

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 naturale / gassata - €3,00
Soft Drink (Cola / Limonata / Succhi di Frutta) - €4,00
Caffè Espresso / Cappuccino / Americano / Macchiato - €2,00
Decaffeinato / Orzo / Ginseng - €3,00
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