CONTE FABIANI

Osteria Nonna Eleonora

Da un Antico Desiderio, attraverso alcune Ricette ritrovate

Nasce… Osteria Nonna Eleonora

◊ ***I Tre Caldi della Nonna*** *(a secondo della disponibilità)* € 16,90
Coratella di Agnello all' Eugubina, Polenta col sugo, Fonduta, Trippa al sugo
Lamb coratella with Eugubina sauce, Polenta with sauce, Fondue, Tripe with sauce

◊ ***Crostoni Misti*** € 10,90
Crostoni Caldi e Freddi con Tartufo e Crema dello Cheff
Hot and Cold Crostoni with Truffle and Cheff Cream

◊ ***Tagliere di Salumi Nostrani con Crescia e Caciotta di Norcia*** € 16,90
Platter of local cured meats with Crescia and Caciotta from Norcia

◊ ***Cappelletti in Brodo della Nonna*** € 15,90
Brodo, Verdurine e Uovo strapazzato
Cappelletti in Grandma's Broth, vegetables and scrambled egg

◊ ***Friccò di Pollo allevato a terra*** € 18,90
Free-range chicken in sauce
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ ***L'imbrecciata Eugubina*** ***Vegetariano*** €13,90
Zuppa di Verdure, Legumi e Cereali
Vegetarian Soup of Vegetables, Legumes and Cereals

Aperitivi / Aperitif

◊ *Calice di Bollicine Cuvé Prestige* € 5,00

◊ *Calice Bianco / Calice Rosso Montefalco* € 5,00

◊ *"Aqua" di Gubbio* € 5,00

◊ *Aperol Spitz, Campari Spritz, Gin Tonic, Lemon Gin* € 6,00

Coperto € 2,50

TENUTA CONTE
FABIANI
RESTAURANT · MÉLANGÉ

Proposte di Degustazioni Per Conoscerci *Tasting Proposals to get to know each other*

"3 Portate" con Base di Tartufo Nero / Courses with Black Truffle Base € 20,00

- ► *Fonduta al Tartufo con Carciofo Croccante / Truffle fondue with crispy artichoke*
- ► *Tagliatelle Cacio Burro Salato e Tartufo / Tagliatelle Cacio Butter end Truffle*
- ► *Tozzetti e Vin Santo / Tozzetti and Vin Santo*

"4 Portate" con Base di Tartufo Nero oppure Sottobosco di Funghi € 30,00

with Black Truffle Base or Mushroom Undergrowth

- ► ***A SCELTA / CHOICE:***
  - *Fonduta con Sformatino al Tartufo / / Fondue With Truffle Flan*
  - *Carpaccio di Maialino su letto di rucola, Aceto all'Amarena, Cips di Mele e Tartufo Pork Carpaccio on a Bed of Rocket, Black Cherry Vinegar, Apple chips and Truffle*
- ► ***A SCELTA / CHOICE:***
  - *Strangozzi alla Norcina / Strangozzi alla Norcina*
  - *Tagliatelle Cacio Burro Salato e Tartufo / Tagliatelle Cacio Butter end Truffle*
- ► *Maialino Nero su riduzione Bruna / Black Pig on Brown reduction*
- ► *Tozzetti e Vin Santo / Tozzetti and Vin Santo*

"6 Esperienze" I Capricci del Conte, Degustazione Tartufo Nero € 39,00

The Caprices of the Count, Black Truffle Tasting

Un viaggio guidato con sapori Autentici, Tradizionali e Innovativi con Piatti estrapolati dalla Nostra Carta, scelti dal nostro Executive Chef con base di Tartufo Nero oppure Senza.

A guided journey with Authentic, Traditional and Innovative flavors with Dishes extrapolated from Our Menu, chosen by our Executive Chef with a base of Black Truffle or Without.

"6 Esperienze" Un viaggio tra i sapori dei Monti, Mare e Lago € 45,00

A journey through the flavors of the Mountains, Sea and Lake, in Tradition and Innovative Flavors with dishes chosen by our Executive Chef

***Tartufo Bianco** disponibile nel periodo di stagione - Con Supplemento - Chiedere Disponibilità*
White Truffle available in the season - With Supplement - Ask for Availability

I Menu Degustazione non sono Divisibili / The Tasting Menus are not divisible

Coperto € 2,50

TENUTA CONTE
FABIANI
RESTAURANT · MÉLANGÉ

Antipasti / Appetizers

◊ ***Aligot all' Eugubina*** ***Vegetariano*** € 13,90
Fonduta di Formaggi e Tartufo con Carciofo croccante
Cheese and Truffle Fondue with Crispy Artichoke

◊ ***Antipasti della Contessa Aurelia*** € 18,90
Rosa di Prosciutto di Norcia con Mouse al Formaggio fresco e Scaglie di Tartufo,
Crostone al Tartufo, Pera Cotta al Cordaro Dolcetto (Vino),
Carciofo con panatura croccante, Quiche Lorraine Zucchine e Tartufo

Norcia Ham Rose with Fresh Cheese Mouse and Truffle Flakes,
Crostone with Truffle, Pear Cooked with Cordaro Dolcetto (Wine),
Artichoke with crunchy breading, Quiche Lorraine with courgettes and truffle

◊ ***Antipastone Conte Fabiani*** *(consigliato per due / recommended for two)* € 25,90
Tagliere con Selezione di Salumi Umbri, Formaggi, Crostini, Delizie Calde dello
Chef servite con Crescia Eugubina

Platter with a selection of Umbrian cured meats, cheeses, croutons, hot delicacies
Chef served with Crescia Eugubina

◊ ***Anche qui puoi sentire il Mare*** € 22,90
Insalata di mare con verdurine / Seafood salad with vegetables
Gamberone alla Catalana / Catalan prawns
Carpaccio di Seppi marinato all'aceto di Grechetto/ Carpaccio
Soutè di Cozze / Soutè of Mussels

◊ ***Pinza Margherita*** ***Vegetariano*** € 8,90
Pomodoro, Mozzarella e Basilico
Pizza Margherita Tomato, Mozzarella and Basil

Tutte le materie prime possono essere abbattute a -21° dall'origine chiedere al personale per informazioni
All raw materials can be blast chilled to -21° from the origin, ask the staff for information

Coperto € 2,50

TENUTA CONTE
FABIANI
RESTAURANT · MÉLANGÉ

Primi Piatti / First Courses

◊ ***Strangozzi alla Norcina*** € 15,90
Salsiccia di Norcia con Misto Bosco / Norcia Sausage with Mixed Forest
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ ***Gnocco Ripieno di Caciotta con Sottobosco e Tartufo*** ***Vegetariano*** € 16,90
Gnocco Filled with Caciotta with Undergrowth and Truffle

◊ ***Tagliatelle Nostrane con Sugo d'Oca all'Eugubina*** € 15,90
Homegrown Tagliatelle with Goose Sauce all' Eugubina
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ ***Risotto " L'Oro di Gubbio"*** ***Vegetariano*** € 16,90
Con Oro Alimentare 18k, Zafferano di Gubbio e Tartufo Nero di Gubbio
With 18k Edible Gold, Za ff were from Gubbio and Black Truffle from Gubbio
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ ***Tagliatelle Nostrane Cacio, Burro Salato e Tartufo Nero*** ***Vegetariano*** € 16,90
Local tagliatelle with cheese, salted butter and black truffle

◊ ***La Gubbio Romana, Gnocco Romano Gratinato al Bosco Eugubino*** € 16,90
Gnocco tipico Romano gratinato con sottobosco e tartufo
Typical Roman gnocco au gratin with undergrowth and truffle ***Vegetariano***

◊ ***Tagliatelle con Aragostella, Zucchine, Vongole e Tartufo Nero*** € 18,90
Tagliatelle with Star Lobster, Courgettes, Clams and Black Truffle

Coperto € 2,50

TENUTA CONTE
FABIANI
RESTAURANT · MÉLANGÉ

Secondi Piatti / *Second Courses*

◊ ***Friccò di Pollo allevato a terra*** € 18,90
Pollo cotto in umido con pomodoro e spezie del Monte Ingino
Chicken cooked stewed with tomato and spices from Monte Ingino
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ ***Il Fricco Di Coniglio*** *(In Bianco)* € 19,90
Rotolo di Coniglio al forno con il suo fondo e spezie del Monte Ingino
Baked rabbit roll with its sauce and spices from Monte Ingino

◊ ***Degustando il Carré di Agnello in tre modi:*** € 19,90
Scottato, Arrotolato Speziato e in Cotoletta / Seared, Rolled, Spiced and in Cutlet
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ ***Baccalà alla maniera del Moro di Gubbio*** € 19,90
con Broccolo, Olio Cottura e Papaccella (Peperone in Agro Dolce)
with Broccoli, Cooking Oil and Papaccella (Sweet and Sour Pepper)
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ ***Tagliata di Manzo su riduzione di Fondo con Tartufo e Sottobosco*** € 19,90
Sliced Scottona on a Fondo reduction with Truffle and Undergrowth

◊ ***I Capricci di Gaetano Il mare che incontra Gubbio*** € 22,90
Aragostella con tagliata di Manzo, Burro Colbert e Tartufo
Lobster with sliced beef, Colbert Butter and Truffle

Contorni / *Side Dishes*

◊ *Insalatina Mista / Mixed Salad* € 5,00

◊ *Verdure Saltate / Spinaci o Broccoletti Sauteed Vegetables* € 5,00

◊ *Patate al Forno / Baked Potatoes* € 5,00

Coperto € 2,50

TENUTA CONTE
FABIANI
RESTAURANT · MÉLANGÉ

I Nostri Dolci / *Our Sweets*

I dolci sono di Nostra produzione quindi non sono sempre tutti disponibili
The desserts are of our production so they are not always all available

◊ Semifreddo al Bacio Classico / *Classic Bacio Parfait* — € 7,00
Piatto scelto da 4 Ristoranti di Alessandro Borghese

◊ Il TI-RA-MI-SÙ — € 7,00
Tiramisù parfait with Coffee, Mascarpone and Bitter Cocoa

◊ Cheesecake semifreddo Cioccolato e Fragole o Variante — € 7,00
Cheesecake Chocolate and Strawberries or Variant

◊ Geometria al Caramello e Arachidi Salato semifreddo — € 7,00
Servito con Mandorle Croccanti e Cuore di Mouu Salato
Served with Crunchy Almonds and Salty Heart of Mouu

◊ Il Babà che incontrò Gubbio — € 7,00

◊ La Pastiera Napoletana — € 7,00

Tutte le materie prime possono essere abbattute a -21° dall'origine chiedere al personale per informazioni
All raw materials can be blast chilled to -21° from the origin, ask the staff for information

Coperto € 2,50