



Menù

Antipasti:

Strapazzata al tartufo 12

Selezione di salumi e formaggi con focaccia 13

Quater di bruschette del bosco e dell'orto 8

Tortino di patate e zucca con fonduta di pecorino e funghi 12

Primi Piatti

Gnocchi al cavolo nero e salsiccia umbra 12

Pappardelle al ragu' di cinghiale 13

Tagliolini al profumo di bosco 16

Ravioli di lepre su fondo bruno 16

Secondi

Spezzatino di cinghiale con torta al testo 15

Tagliata di manzo al Rosmarino 16

Tagliata di manzo al tartufo 18

Filetto di maiale bardato con prosciutto e salvia 16

Contorni:

Insalata mista 5

Patate arrosto 5

Verdure grigliate 5

Dessert:

Castagnaccio 6

Brustengolo 6

Rocciata 6

Liquori della Tenuta

Prugne 3

Limoncello 3

Uva 3

Acqua 2,5 Caffè 1,5 Pane e Coperto 2,5

Dalla Nostra Cantina

Le nostre uve vengono da sempre lavorate dalla cantina Duca della Corgna, grande cooperativa di viticoltori del Trasimeno di cui nostro nonno Fausto fu un fondatore ed attualmente presieduta da nostro padre Massimo Sepiacci.

Il nostro vigneto si trova sui colli a nord di Panicale, all' interno della parte più agricola della Tenuta, dove soffia sovente un vento secco di tramontana derivante dal Lago.

In una superficie di circa 3 ettari di terreno argilloso, coltiviamo Uve di Sangiovese e Trasimeno Gamay da cui nasce il Poggio Petroso

I ROSSI

POGGIO PETROSO

100% Trasimeno Gamay prodotto unicamente dalla Vigna della Tenuta con la scelta dei grappoli migliori.

Viene invecchiato per circa 16 mesi in barriques di rovere francese e ulteriori 8 mesi in acciaio per poi essere imbottigliato a partire da Ottobre di due anni dopo la raccolta per essere sottoposto ad ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

30

DIVINA VILLA RISERVA – GAMAY

100% Trasimeno Gamay, viene invecchiato per circa 12 mesi in barriques di rovere francese ed imbottigliato a partire da Febbraio di due anni dopo la raccolta per essere sottoposto ad ulteriori 7 mesi di affinamento in bottiglia.

25

DIVINA VILLA – GAMAY

Stesso Uvaggio e stessa vinificazione del riserva ma più giovane e morbido.

19

CORNIOLO

70% Sangiovese, 20% Trasimeno Gamay, 10% Cabernet Sauvignon. viene invecchiato per circa 12 mesi in barriques di rovere francese ed imbottigliato a partire da Febbraio di due anni dopo la raccolta per essere sottoposto ad ulteriori 7 mesi di affinamento in bottiglia.

20

BACCIO DEL ROSSO

70% Sangiovese, 30% Trasimeno Gamay, viene imbottigliato a partire da Luglio successivo alla raccolta, per poi essere sottoposto ad un affinamento di ulteriori 4/5 mesi.

15

CORIO ROSSO

80% Sangiovese, 20% altri vitigni a bacca rossa

13

I BIANCHI

POGGIO LA MACCHIA

100% Grechetto dell'Umbria, derivante unicamente da una vigna chiamata la macchia, invecchiato per 10 mesi in botte grande, viene imbottigliato a partire da Agosto successivo alla raccolta. come da tradizione per poi essere sottoposto ad un affinamento di 10-12 mesi in bottiglia.

22

NURICANTE

100% Grechetto dell'Umbria D.O.C., imbottigliato a partire dalla fine di Marzo/Aprile successivo alla raccolta e con un affinamento di 2 mesi in bottiglia.

16

ASCANIO

100% Grechetto dell'Umbria D.O.C, viene imbottigliato a partire dal Marzo successivo alla raccolta, per poi essere affinato altri 2 mesi in bottiglia.

14

BACCIO DEL BIANCO

60% Trebbiano, 40% Malvasia del Chianti e Grechetto, imbottigliato a partire dal Febbraio successivo alla raccolta ed affinato per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

14

CORIO BIANCO

80% Trebbiano, 20% altri vitigni a bacca bianca

12

IL ROSE'

MARTAVELLO

Un uvaggio di Trasimeno Gamay in purezza, subito dopo la raccolta, viene sottoposto a cromacerazione per 12 ore, ottenendo così l' estrazione degli aromi varietali e la tipica colorazione rosa per poi essere affinato 2 mesi in bottiglia.

14

BOLLICINE

TUFFETTO

Vino frizzante. 60% Grechetto e 40% Trebbiano toscano

15

BRUT

GARO' Rosato Frizzante, 100% Trasimeno Gamay

16

BRUT Grechetto e Trebbiano

18

