



CENONE DI FINE ANNO AL CAIO

Brindisi di benvenuto
con bollicine e stuzzichini



Sformatino di farro
e tartufo di Norcia
con salsa ai formaggi



Filetto di vitello
con salsa di mele
e castagne



Spinaci ripassati

Mezzelune ripiene di funghi e scamorza
in salsa di pomodorini confit



Umbrichelli del Caio al ragu'
di cinghiale bianco
con scaglie di ricotta salata



Coppette di cotechino
e lenticchie



Pandoro goloso
con crema di ricotta,
amarene e petali
di mandorle

70 euro per persona con vino della Tenuta di Corbara e acqua minerale

TENUTA DI



CORBARA



Immersa in una secolare vegetazione, composta da vigneti, uliveti e terreni coltivati, la Tenuta di Corbara offre ai propri Ospiti l'opportunità di un soggiorno in un grandioso territorio da scoprire ed apprezzare.

La storia della Tenuta di Corbara inizia nel medioevo: feudo dei Conti di Montemarte sin dal 1200 -la cui presenza è testimoniata da diverse opere sulle quali è visibile lo stemma araldico della famiglia- ancora oggi si estende su circa 1.200 ettari.

Elegante struttura ricettiva con camere e appartamenti situati negli antichi casali magnificamente restaurati, la Tenuta di Corbara offre un'ospitalità di alto livello, attività sportive-ricreative come l'equitazione presso il proprio maneggio, ma anche eventi, mostre, iniziative speciali di visita, sempre nel benessere e relax dei grandi spazi verdi che la contraddistinguono. Inoltre la Tenuta di Corbara aderisce al programma Village for all – V4A® Marchio Qualità Internazionale Ospitalità Accessibile.

Posta nel cuore dell'Umbria a pochi chilometri da Todi, Orvieto, Assisi e Spoleto e distante solo un'ora da Roma, La Tenuta di Corbara propone anche l'ampio ed elegante ristorante Il Caio, situato nell'omonimo podere, per assaporare in un contesto unico la tipica cucina umbra ed acquistare eccellenze prodotte dall'Azienda agricola quali olio, vino, miele.



il CAIO

RISTORANTE

TENUTA DI CORBARA



CENONE DI FINE ANNO AL CAIO