



Antipasto natalizio Il Caio:
coppa, fiocchi di prosciutto, lonzino di maiale, focaccia al sale grosso,
frittini della casa, bruschetta al pate' umbro, bruschetta al tartufo nero
e lardo di patanegra 1.37

Cannelloni di carne in salsa rosa 1.77,12.9

Spaghetti alla chitarra con carciofi, guanciale orvietano croccante e granella di nocciole 1.38

Arrosti di vitello con albicocche e fichi secchi Spinacino saltato

Capponi della tradizione Patate al sale

Millefoglie di pandoro
con crema al mascarpone e cioccolato fondente 1.37

Dolci Natalizi 1.37

Acqua e vino della Tenuta di Corbara



ALLERGENI: Le tabelle esplicative sono esposte all'interno del ristorante "Il Caio"





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 Montemarre 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.

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 eccellenti prodotti dall'Azienda agricola quali olio, vino, miele.



GAIO RISTORANTE

TENUTA DI CORBARA



PRANZO

DI NATALE

