Casale Rancaglia

GUBBIO · GUALDO TADINO · UMBRIA

CUCINA DI CASA · ORTO E CAMPI DI NOSTRA PRODUZIONE

Quasi tutto quello che trovate in tavola nasce qui: il grano che diventa farina e pasta, le lenticchie, il farro, le verdure dell'orto. Salumi, formaggi e carni vengono da piccoli produttori dell'Appennino umbro. Cuciniamo ogni giorno a mano.

ANTIPASTI

Antipasto del Casale 🌱 — € 15.00 *p.p.*
Una selezione di tutto quello che abbiamo preparato oggi, con salumi e formaggi. Minimo due persone.
(1,2,3,4,8)

Antipasti del giorno 🌱 — € 8.00

Salumi e formaggi artigianali — € 15.00
Selezionati da piccoli produttori dell'Appennino umbro e accompagnati da sottaceti fatti in casa.
(1,4,8)

PRIMI

Mezze maniche all'Amatriciana 🌱 — € 12.00
Pasta di nostro grano duro, barbozza, pomodoro, peperoncino e pecorino.
(1,2)

Cavatelli con cime di rapa e salsiccia 🌱 — € 13.00
Pasta fatta a mano con la nostra farina di grano duro.
(2)

Tagliatelle di farro con cavolo nero, aglio e peperoncino 🌱 — € 13.00
Pasta secca di nostro farro dicocco.
(2)

SECONDI E CONTORNI

Secondo del giorno — € 17.00
(1,2,3,8,10)

Contorni di stagione 🌱 — € 5.00
Verdure dell'orto.

DOLCI

Tozzetti con Vino Passito Umbro 🌱 — € 6.00
Fatti in casa con la nostra farina e nocciole.
(1,2,3,4,7,10)

Dolce del giorno — € 6.00
(1,2,3)

VINI BIANCHI

Corali, Grechetto 2025 · Vetunna, Bettona — € 18.00

Du Rasole, Trebbiano Spoletino 2024 · Le Thadee, Montefalco — € 22.00

Àntimes, Malvasia e Trebbiano 2022 · Cantina Antonioli, Gubbio — € 26.00

VINI ROSSI

Molinaccio, Sangiovese 2023 · Vetunna, Bettona — € 19.00

Rosso di Montefalco DOC 2024 · Scacciadiavoli, Montefalco — € 21.00

Rosso di Montefalco DOC 2023 · Antonelli, Montefalco — € 24.00

Òscano, Colli del Trasimeno DOC 2023 · Azienda Carini, Perugia — € 26.00

Oncia 2020 · Società Agricola il Troscione, Gubbio — € 33.00

Sagrantino di Montefalco DOCG 2021 · Fratelli Pardi, Montefalco — € 39.00

ALLA MESCITA E BEVANDE

Vino della casa, bianco o rosso € 10.00 · Vino al calice € 3.50 · Acqua € 2.00 · Birra e bibite € 4.00 · Caffè € 2.00 · Amari e grappa € 4.00

🌱 *I piatti contrassegnati contengono ingredienti coltivati nella nostra azienda.*

Vi chiediamo di segnalarci allergie o intolleranze a una di queste categorie, indicate accanto ai piatti:
1. Latte e derivati · 2. Glutine · 3. Uova · 4. Arachidi · 5. Sesamo · 6. Soia · 7. Frutta a guscio · 8. Sedano · 9. Senape · 10. Anidride solforosa · 11. Lupini · 12. Molluschi · 13. Pesce · 14. Crostacei.

Casale Rancaglia

GUBBIO · GUALDO TADINO · UMBRIA

HOME COOKING · FROM OUR OWN GARDEN AND FIELDS

Almost everything on this table is grown here: the wheat that becomes our flour and pasta, lentils, farro, vegetables from our garden. Cured meats, cheese and meat come from small producers in the Umbrian Apennines. We cook by hand every day.

APPETIZERS

Antipasto del Casale — € 15.00 *per person*
A selection of what we've prepared today, with cured meats and cheese. Minimum two people.
(1,2,3,4,8)

Appetizers of the day — € 8.00

Local cold cuts and cheeses — € 15.00
Selected from small producers in the Umbrian Apennines, served with our own pickles.
(1,4,8)

FIRST COURSES

Mezze maniche all'Amatriciana — € 12.00
Pasta made with our durum wheat, barbozza (pork cheek), tomato, chilli and pecorino.
(1,2)

Cavatelli with turnip tops and sausage — € 13.00
Handmade pasta with our own durum wheat flour.
(2)

Emmer tagliatelle with black kale, garlic and chilli — € 13.00
Dried pasta made with our own emmer.
(2)

MAINS AND SIDES

Main course of the day — € 17.00
(1,2,3,8,10)

Seasonal vegetables — € 5.00
From our garden.

DESSERTS

"Tozzetti" and local sweet wine — € 6.00
Made in-house with our flour and hazelnuts.
(1,2,3,4,7,10)

Dessert of the day — € 6.00
(1,2,3)

WHITE WINES

Corali, Grechetto 2025 · Vetunna, Bettona — € 18.00

Du Rasole, Trebbiano Spoletino 2024 · Le Thadee, Montefalco — € 22.00

Àntimes, Malvasia e Trebbiano 2022 · Cantina Antonioli, Gubbio — € 26.00

RED WINES

Molinaccio, Sangiovese 2023 · Vetunna, Bettona — € 19.00

Rosso di Montefalco DOC 2024 · Scacciadiavoli, Montefalco — € 21.00

Rosso di Montefalco DOC 2023 · Antonelli, Montefalco — € 24.00

Òscano, Colli del Trasimeno DOC 2023 · Azienda Carini, Perugia — € 26.00

Oncia 2020 · Società Agricola il Troscione, Gubbio — € 33.00

Sagrantino di Montefalco DOCG 2021 · Fratelli Pardi, Montefalco — € 39.00

BY THE GLASS AND DRINKS

House wine, white or red € 10.00 · Wine by the glass € 3.50 · Water € 2.00 · Beer and soft drinks € 4.00 · Coffee € 2.00 · Amaro and grappa € 4.00

Dishes marked with this symbol contain ingredients grown on our farm.

Please let us know of any allergies or intolerances to these categories, marked next to each dish:
1. Milk · 2. Gluten · 3. Eggs · 4. Peanuts · 5. Sesame · 6. Soy · 7. Tree nuts · 8. Celery · 9. Mustard · 10. Sulphites · 11. Lupin · 12. Molluscs · 13. Fish · 14. Crustaceans.