



# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleonora Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/gubbio/tenuta-conte-fabiani>  
Piazza Dei Quaranta Martiri, 26, 06024 Gubbio PG, GUBBIO, Italy  
+393888994493,+393888994493 - [ristorantecontefabiani.it](http://ristorantecontefabiani.it)

## Categories

Secondi

Primi Piatti

Antipasti / Appetizers

Starters

Set Menu

Aperitivi / Aperitif

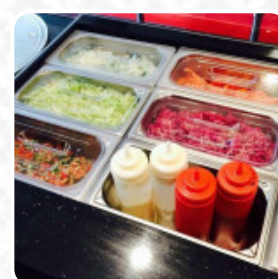
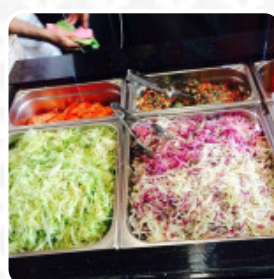
Dessert

Secondi Piatti

I Nostri Dolci

Menu Del Conte

Tasting Proposals



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleono



## Mains

CAPPELLETTI IN BRODO DELLA NONNA

## Drinks

COCA-COLA

## Appetizer

ANTIPASTI SELEZIONATI DALLA  
NOSTRA CARTA

## Al Forno\*

BAKED POTATOES 5 €

## Happy Hour

DRAFT BEER

## Shakes

SUPPLEMENT

## Contorni - Beilagen

MIXED SALAD 5 €

## Postre

FIDANDOSI DELLO CHEF

## Contorni

VERDURE SALTATE 5 €

## Hot Drinks

COFFEE

## Menú Completo

FULL MENU

## Waffle

WAFFLE CON GELATO 7 €

## Seafood Main Courses

CATCH OF THE DAY 5 €

## Soft Drink

COCA COLA, COCA ZERO, FANTA,  
SPRITE 33CL

## Coffees & Teas

AMERICAN COFFEE 3 €

## Contorni / Side Dishes

VERDURE SALTATE / SPINACIO  
BROCCOLETTI

## Liquori

AMARO DELLA CASA

## Birra Alla Spina

BIRRA ALLA SPINA 0,40LT 6 €

## Secondo

SELEZIONATI DALLA NOSTRA CARTA

## VINO DELLA CASA

GOBLET

## Warme Vorspeisen

TRILOGIA DI MARE 19 €

## Vics Pics

CAPE

## Antipasti di pesce

SOUTÈ DI COZZE A SCELTA  
"BIANCO ROSSO" 14 €

## Menu del Pirata

# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleono



## ENCORE OF FIRST COURSES

### Coperto

COPERTO

### Caffè / Les Cafés

THÈ E TISANE

5 €

### Restaurant Category

ITALIAN

### These Types Of Dishes Are Being Served

BREAD

### 6 portate i capricci del conte, degustazione tartufo nero estivo

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.

38 €

### 6 portate il viaggio del conte tra i sapori dei monti e del mare

TO AMAZE YOU... 6 FISH-BASED COURSES, A GUIDED JOURNEY THROUGH AUTHENTIC, TRADITIONAL AND INNOVATIVE FLAVORS WITH DISHES CHOSEN BY OUR EXECUTIVE CHEF EXTRAPOLATED FROM OUR MENU.

45 €

### Birra artigianale bottiglia

BIRRA UMBRA TULAR NON FILTRATA BIONDA ROSSA 50CL

8 €

### Calice di vino mescita

CALICE DI VINO MESCITA

4 €

### Sparkling Hard Apple Cider

BOTTLE

### Table Side Dishes

OTHER SIDE DISHES

### Amari & Spiriti

AMARI & SPIRITI

### Bottiglia Fabiani

BOTTIGLIA FABIANI

### Calice di Vino Mescita / Glass of Wine Serving

GLASS OF WINE SERVING

### Bevande in Vetro / Drinks in Glass

COCA-COLA / COCA-ZERO / FANTA / SPRITE

### Acqua Depurata Conte Fabiani

ACQUA DEPURATA CONTE FABIANI

### Acqua Imbottigliata

ACQUA IMBOTTIGLIATA

### Uncategorized

THE MARGHERITA PIZZA

### Salads

CAPRESE

INSALATA CON CESRMNGELIMA

# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleono



## Non Alcoholic Drinks

COFFEE	2 €
WATER	

## Pasta

BARCAROLA	3 €
MIXED PASTA	

## Pizza

PIZZA MARGHERITA	9 €
MEAT	

## Main Course

STRANGOZZI ALLA NORCINA	16 €
CONTORNO DELLA CASA	

## Bevande

BIRRA ALLA SPINA 0,20LT	4 €
COCA COLA 1LT	7 €

## Menú Degustación

CARPACCIO DI MAIALINO, MELE E TARTUFO	
TAGLIATELLE BURRO SALATO, CACIO E TARTUFO	

## Coffee

CAPPUCCINO	3 €
DECAF	

## First Course

FONDUTA CON SFORMATINO AL TARTUFO	
CARPACCIO DI MAIALINO SU LETTO DI RUCOLA, ACETO ALL'AMARENA, CIPS DI MELE E TARTUFO	

## Entree

PRIMI PIATTI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CARTA BIS	
PRIMI PIATTI SELEZIONATI DALLA NOSTRA CARTA	

## Second Course

TAGLIOLINI CACIO BURRO SALATO E TARTUFO	
GNOCCHETTI DI PATATE CON FONDUTA AL TARTUFO	

## ACQUA

NATURALE FRIZZANTE DEPURATA CONTE FABIANI 0,75CL	3 €
OLIGOMINERALE NATURALE FRIZZANTE 0,75CL	3 €

## PRIMI PIATTI TERRA

I CAPPELLACCI DEL CONTE MANGIANDO A COLORI	17 €
RISOTTO " L'ORO DI GUBBIO"	17 €

## RE-3

PRIMI PIATTI A SCELTA	
SECONDI PIATTI A SCELTA	

## Bis di Primi

BAULETTI RIPIENI DI FIOR DI BUFALA SU CREMA ALLO ZAFFERANO	
CARCIOFO E TARTUFO GARGANELLI AL RAGÙ DI CERVO E CREMA DI REGGIANO 40 MESI	

## Birra Artigianale Bottiglia / Craft Beer Bottle

BIRRA ARTIGIANALE BOTTIGLIA	
BIRRA UMBRA TULAR NON FILTRATA BIONDA / ROSSA	

# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleono



## Vino Della Casa Montefalco

ROSSO MERLOT SANGIOVESE

BIANCO GRECHETTO

## Per Iniziare...dal Nostro Forno

I NOSTRI CROSTONI MISTI

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI CON  
CRESCIA E FORMAGGIO

## Side Dishes

INSALATINA MISTA / MIXED SALAD

SAUTEED VEGETABLES

BAKED POTATO

## Menu

3 COURSES

ORZO

GINSENG

## Caffetteria & Bar

CAFFÈ: ORZO, GINSENG,  
DECAFFEINATO, CAPPUCCINO 2 €

AMARI SPIRITI 4 €

CORREZIONE 1 €

## VINO della casa Rosso / bianco

ROSSO 0,35CL 7 €

BIANCO 0,35CL 7 €

BIANCO FRIZZANTE GLERA 12,5°  
VENETO 0,5LT 8 €

## Percorso Degustativo al Tartufo Nero

GNOCCHI RIPIENI CON FONDUTA AL  
TARTUFO

TAGLIATELLE CACIO PEPE E TARTUFO

TAGLIATA DI MANZO CHIANINA CON  
SOTTOBOSCO E TARTUFO

## Mélangé Giardino Privato - Sale Interne Climatizzate

SPECIALE TARTUFO ESTIVO - MENU  
DEGUSTAZIONE

MENU FISSO - 3 PORTATE

2 DUE PORTATE

## I Nostri Dolci

SEMIFREDDO AL BACIO CLASSICO 7 €

CHEESECAKE SEMIFREDDO  
CIOCCOLATO E FRAGOLE O  
VARIANTE 7 €

COPPA GELATO AURELIA 7 €

GEOMETRIA AL CARMELLO  
SALATO SEMIFREDDO 7 €

## Ingredients Used

BEEF

SALMON

TOMATO

ZUCCHINI

## Menu Del Conte

GNOCCHI AL RAGU CINGHIALE OPPURE  
CHIANINA

TAGLIATELLE CACIO PEPE E CREMA AL  
TARTUFO

BRASATO DI CINTA DEL CONTE SU  
CREMA DI SOTTOBOSCO

TAGLIATA DI POLLO SU LETTO DI  
RUCOLA POMODORINI E GRANA

## Tasting Proposals

# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleono



DEGUSTAZIONE IL BARONE NORCINO

DEGUSTAZIONE IL BARONE NORCINO  
CON SECONDO PIATTO

DEGUSTAZIONE LA CONTESSA  
EUGUBINA

I CAPRICCI DEL CONTE, DEGUSTAZIONE  
TARTUFO NERO

## Dessert

DOLCI COCCOLE SELEZIONATI DALLA  
NOSTRA CARTA

TOZZETTI E VIN SANTO

TIRAMISU

TIRAMISU

CHEF'S DELIGHT

## Secondi Piatti

FRICCÒ DI POLLO ALLEVATO A  
TERRA 19 €

TAGLIATA DI MANZO SU RIDUZIONE  
DI FONDO CON TARTUFO E  
SOTTOBOSCO 20 €

I CAPRICCI DI GAETANO IL MARE  
CHE INCONTRA GUBBIO 20 €

DEGUSTANDO IL CARRÉ DI  
AGNELLO IN TRE MODI 20 €

BACCALÀ ALLA MANIERA DEL  
MORO DI GUBBIO CON  
BROCCOLO, OLIO COTTURA E  
PAPACCELLA 20 €

## Antipasti

LA PARMIGIANA IN CAPRESE  
COME NON TE LO ASPETTI 14 €

CARPACCIO DI MANZO SU LETTO  
DI MISTICANZA CON SENAPE E  
BERNESE 17 €

TRILOGIA DI ANTIPASTI DELLA  
CONTESSA AURELIA 17 €

ANTIPASTONE CONTE FABIANI  
(CONSIGLIATO PER DUE) 26 €

INSALATONA CESARINA CON  
POLLO E SALSA YOGURT 14 €

INSALATONA ANGELINA CON  
CILIEGINE DI MOZZARELLA 14 €

## Starters

CARPACCIO DI MAIALE E TARTUFO

CROSTONI MISTI

CESTINO DI PROSCIUTTO CRUDO CON  
PERLE DI FIOR DI LATTE AL TARTUFO

FLAN DI PATATE E FORMAGGIO CON  
ASPARAGO IN CAMICIA DI GUANCIALE

FEGARON

CACCIOLO

## Set Menu

FONDUTA E FRITTATA AL TARTUFO

TAGLIATELLE CACIO & PEPE E  
TARTUFO

GNOCCHI AL RAGÙ SELVAGGIO O  
CHIANINA

BRASATO DI MAIALE NERO SU CREMA  
DI SOTTOBOSCO

TAGLIATA DI POLLO SU LETTO DI  
RUCOLA

3 PORTATE A SCELTA DALLA NOSTRA  
CARTA

## Aperitivi / Aperitif

CALICE DI BOLLICINE CUVÉE PRESTIGE

CALICE BIANCO / CALICE ROSSO  
MONTEFALCO

"AQUA" DI GUBBIO - LO SPRITZ TUTTO  
UMBRO!

APEROL E CAMPARI SPRITZ, GIN TONIC,  
LEMON GIN, AMERICANO, NEGRONI

# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleono



BOTTIGLIA DI PROSECCO DOCG

BOTTIGLIA DI CUVÉE PRESTIGE

## Antipasti / Appetizers

I TRE CALDI DELLA NONNA

IL BRUSTENGO FRITTO CON CRUDO DI ASSISI E BURRATA

CARPACCIO CRUDO DI CHIANINA IGP CON SALSE DELLO CHEF

ALIGOT ALL'EUGUBINA - VEGETARIANO

NONNA ELEONORA E I SUOI VIAGGI

ANTIPASTONE CONTE FABIANI (RECOMMENDED FOR TWO)

"TRATTO DAI LORO CAPRICCI" ANCHE QUI PUOI SENTIRE IL MARE

## Primi Piatti

GNOCCO RIPIENO DI CACIOTTA CON SOTTOBOSCO E TARTUFO 17 €

TAGLIATELLE NOSTRANE CON SUGO D'OCA ALL'EUGUBINA 16 €

TAGLIOLINI NOSTRANI CACIO, BURRO SALATO E TARTUFO NERO 17 €

TAGLIOLINI CON ARAGOSTELLA, ZUCCHINE, VONGOLE E TARTUFO NERO 19 €

TABIANI FABIANI

L'IMBRECCIATA EUGUBINA

TAGLIATELLE CACIO, BURRO SALATO E TARTUFO DI STAGIONE

TAGLIATELLE NOSTRANE CON SUGO D'OCA ALL'EUGUBINA

RISOTTO "L'ORO DI GUBBIO"

GLI GNOCCHI RIPIENI DEL CONTE

TAGLIATELLA, TARTUFO E MARE

## Secondi

COSTOLETTA DI AGNELLO IN PANATURA CROCCANTE CON CARCIOFO RIPASSATO

ABBRACCIO DI MAIALINO NERO AL VINO CORDARO 2 SEMONTE CON BIETA E CAROTINE ALL'OLIO E AGLIONE

FRICCO DI POLLO

IL FRICCO DI CONIGLIO (IN BIANCO)

BACCALÀ ALLA MANIERA DEL MORO DI GUBBIO

TAGLIATA DANZOSA SU RISO E DI FONDO TARTUFO

SHICED CO FETT FUNDO

I CAPRICCI DI GAETANO

LOBSTER WITH SLICED BEEF, COLBERT BUTTER AND TRUFFLE

STRANGEL NINE

CAP GEMINI

DEGAG

TEP

I FRICCO DI CONIGLIO (IN BIANCO)

TAGLIATA DI MANZO SU RIDUZIONE DI FONDO, TARTUFO E SOTTOBOSCO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleono



---

## Conte Fabiani E Osteria Nonna Eleonora

Piazza Dei Quaranta Martiri, 26,  
06024 Gubbio PG, GUBBIO, Italy

**Opening Hours:**  
Friday 11:00-14:45 18:00-22:45



Made with [Menu](#)