

## PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI

16>17>18 SETTEMBRE 2022

### **BONTÀ BISTROT-BONTADOSI** | tel. 0742 379357

Guazzetto di porcini con rollè di gallinella di terra al finocchio selvatico

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 18,00

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito farciti di ricotta e tartufo nero al profumo di salvia

Montefalco Rosso DOC € 20,00

Piccione arrosto su foglia di vite con pioggia di lenticchie e composta d'uva

Montefalco Sagrantino DOCG € 25,00

Spalla d'agnello al mirto e serpillo con sfoglie di patate croccanti al rosmarino con cipolle in agrodolce

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 25,00

### **CINICCHIA** | tel. 0742 818242

Tagliere con salumi vari e crescina

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 14,00

Pappardelle al ragù di cinghiale

Montefalco Rosso DOC € 14,00

Piccione al crostone

Montefalco Sagrantino DOCG € 23,00

Filetto di maiale alla riduzione di Sagrantino e contorno

Montefalco Sagrantino DOCG € 20,00

### **COCCORONE** | tel. 0742 379535

Pappa al pomodoro con stracciatella di burrata e pesto di basilico

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 15,00

Pappardelle al sagrantino

Montefalco Rosso DOC € 17,00

Stracotto di vitello al sagrantino con patate alla brace

Montefalco Sagrantino DOCG € 22,00

Frolla di fichi e amaretti

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 10,00

### **IN BOLLA** | tel. 345 2214893

Crunchcheese, croccante di riso, mousse di avocado e sashimi di orata marinata al lime

Montefalco Grechetto DOC € 16,00

Tacos croccanti con tartare di branzino

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 18,00

Filetto di manzo in crosta di parmigiano e nocciole

Montefalco Sagrantino DOCG € 26,00

Bruschette di patè di fegato, cipolla rossa di Cannara, salvia frita

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 13,00

### **L'ALCHIMISTA** | tel. 0742 378558

Soufflé di formaggio, tartufo nero estivo, coulis di zucchini

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 15,00

Cappellotti fatto in casa ripieni di pomodori arrosto, burrata e tartufo nero

Montefalco Grechetto DOC € 16,00

A pranzo e a cena un'opportunità unica per gustare i piatti speciali, realizzati per l'occasione, in abbinamento ai vini delle denominazioni tutelate.

\* i prezzi si intendono piatto e un calice di vino.

### **Filetto di vitello, cipolla rossa di Cannara, uva bianca**

Montefalco Rosso DOC € 26,00

Cremoso al cioccolato "Inspiration Framboise Valrhona", cremoso al cioccolato fondente "Valrhona 55%", sorbetto al lampone, gel al lampone, biscuit al cioccolato fondente 80%

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 15,00

### **LOCANDA DEL TEATRO** | tel. 347 7882235

Mozzarella di bufala e alici del "Cantabrico", cipolla rossa di Cannara e pomodorini

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 20,00

Bottoni di pollo arrosto con salsa di peperoni e crumble di pane al rosmarino

Montefalco Rosso DOC € 20,00

Filetto di maialino in crosta di spezie piccanti con salsa di fichi e senape

Montefalco Sagrantino DOCG € 33,00

Il Savarin con lamponi e mousse di cioccolato fondente al pepe di "Sichuan"

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 16,00

### **OLEVM** | tel. 0742 379057

Stracciatella al tartufo

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 13,00

Gnocchi al sugo d'oca

Montefalco Rosso DOC € 15,00

Agnello al pascolo

Montefalco Sagrantino DOCG € 23,00

Sagramisù

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 11,00

### **RE TARTÙ** | tel. 0742 378263

Scigno di patate al tuorlo morbido, fonduta di parmigiano e tartufo

Spoletino Trebbiano Spoletino DOCG € 22,00

Strangozzi al tartufo

Montefalco Rosso DOC € 23,00

Tagliata di pluma iberico

Montefalco Sagrantino DOCG € 28,00

### **SALTATEMPO** | tel. 0742 379209

Torta al testo (salsiccia locale, pecorino, verdure)

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 13,00

Degustazione salumi e formaggi locali e pizza sfrizzolo

Montefalco Sagrantino DOCG € 15,00

Lasagna umbra

Montefalco Rosso DOC € 14,00

Porcaccia con patate

Montefalco Sagrantino DOCG € 13,00

