



Menù Lunedì 6 Ottobre

Evento Nazionale
Umbria'25



Aperitivo

Crostini di Lampredotto
TRATTORIA DA BURDE, Firenze (FI)

Zuf Carsolino: farinata di semolino con ricotta di capra e erbe del Carso
LOKANDA DEVETAK 1870, San Michele del Carso (GO)

Porcino fritto, polenta e crema di Casolet
RISTORANTE BOIVIN, Levico Terme (TN)

Minestrone alla genovese con i brichetti
LA BRINCA, Ne (GE)

Sottobosco
ENOTECA DELLA VALPOLICELLA, Fumane (VR)

Patè di fegatini di pollo, confettura di mele e pan brioche
ANTICA TRATTORIA DEL GALLO 1870, Gaggiano (MI)

Tirtler con le ortiche
PITZOCK, Funes (BZ)

Luccio in salsa isolana
Caffè LA CREPA, Isola Dovarese (CR)

Polpettine di zucchine con giardiniera di verdure del nostro orto
TRATTORIA VISCONTI, Ambivere (BG)

Acciughe con salsa verde
ALBERGO RISTORANTE CACCIATORI 1818, Cartosio (AL)

Cena

Pane

Il nostro pane a lievitazione naturale
Pagna, Panificio Artigianale

Antipasto Emiliano
TRATTORIA AI DUE PLATANI, Coloreto (PR)
con **AMERIGO 1934, Savigno (BO)**
con **ENTRÀ, Massa Finalese (MO)**

Olive ascolane di mare
VECCHIA MARINA, Roseto degli Abruzzi (TE)

Strangozzi spoletini al ragout bianco di abbacchio, porcini, grana di pecora e pimpinella
SORA MARIA E ARCANGELO, Olevano Romano (RM)
con **IL CAPANNO, Torrecola (PG)**

Filetto di maialino in crosta di manna, mandorle e pistacchi con timballo di cicoria selvatica, zucca gialla, farro croccante e caciocavallo del Gargano
HOSTARIA NANGALARRUNI, Castelbuono (PA)
con **ANTICHI SAPORI, Montegrosso (BT) PUGLIA**

Pizza dolce di Dora e Torta con Nocciola Tonda gentile romana
LO STUZZICHINO, Sant'Agata sui due Golfi (NA)
con **TRATTORIA DEL CIMINO DAL 1895, Caprarola (VT)**

Biscotto Cegliese
RISTORANTE CIBUS, Ceglie Messapica (BR)

In abbinamento Acqua Valverde | Caffè Bonacchi | Olio Roi | Liquori Izzi

€ 100 PER PERSONA



Vini
Lunedì 6 Ottobre

Evento Nazionale
Umbria²⁵



Vini in accompagnamento

Montefalco Grechetto DOC
Montefalco Bianco DOC
Spoleto DOC Trebbiano Spoletino (anche versione Spumante)
Montefalco Rosso DOC
Montefalco Sagrantino DOCG
Montefalco Sagrantino DOCG Passito

Le cantine del Consorzio

Agricola Mevante
Antonelli
Arnaldo Caprai
Cesarini Sartori
Colle Ciocco
Colle Uncinano
Colpetrone
Di Filippo
Dionigi
Fattoria Colsanto
Fongoli
La Veneranda
Le Cimate
Le Thadee
Lungarotti
Ninni
Perticaia
Plani Arche
Romanelli
Scacciadiavoli
Tenuta Alzatura
Tenuta Bellafonte
Terre di San Felice
Tenuta Clivo del Cardinale
Terre de La Custodia

€ 100 PER PERSONA

In abbinamento Acqua Valverde | Caffè Bonacchi | Olio Roi | Liquori Izzi

PARTNER DELL'EVENTO



SPONSOR



Panificio
Artigianale

UN APPUNTAMENTO UNICO, DA NON PERDERE.
POSTI LIMITATI.

INFO E TICKET

www.premiatetrattorieitaliane.it
www.postadonini.it