

**T**  
7 | 8 | 9  
novembre  
2014

# VERSANDO TORGIANO 5

## Ristoranti convenzionati con menù speciale "Versando Torgiano"

Ceramica ed Enogastronomia  
Vaselle d'Autore per il Vino Novello  
Ampoliere di Giovani Artisti per l'Olio Nuovo  
e numerose altre iniziative...

### BORGOBRUFA SPA & RESORT

Antipasto - L'antipasto fantasia del borgo con bruschetta all'olio novello

Primi piatti - La zuppa di ceci e castagne  
Gli gnocchi di patate porcini e tartufo

Secondo piatto con contorno abbinato  
La delizia di maiale al rosso di Torgiano e miele con mousse di patate al timo

Dolce - La zuppa inglese al cacao amaro con Sagrantino passito

€ 28,00 a persona  
Per prenotazioni: 075.985267 - info@borgobrufa.it

### IL TOSCANINO

Aperitivo di benvenuto - (vino novello e Brut Lungarotti) con degustazione di olio novello

Antipasto - Schiacciata all'uva con soufflé al pecorino

Primi - Risotto carnaroli mantecato al caprino con uva bianca marinata al Grechetto  
Pappardelle impastate al Rubesco con ragout bianco di anatra e ginepro

Secondo - Guancia di manzo brasata al vino novello con purè di patate affumicate

Dessert - Cheese cake con composta d'uva, crumble alle mandorle e sorbetto al mosto

Caffè

€ 20,00 a persona (bevande escluse)  
Per prenotazioni: 075.982447 - info@ristoranteiltoscanino.it

### I TEMPI ANTICHI

Antipasto - Tortino con polenta di verdure saltate all'olio novello; crostone con lenticchie

Primo - Mezze maniche con barbozzo e zucca gialla

Secondo - Tasca di tacchino con castagne in salsa di melograno

Contorno - Patate novelle con cipollotto fresco

Dessert - delizie di castagne con crema pasticceria

€ 25,00 a persona (compreso un calice di vino e acqua)  
Per prenotazioni: 075.4657141/335.349583  
itempiantichi@libero.it

### LE TRE VASELLE RESORT & SPA

Patè di fegatini all'ombra su pane tiepido all'uvetta, gelatina al Dulcis

Umbricelli fatti in casa con ragù bianco di Chianina profumato al rosmarino

Filetto di maialino su mortadella alla griglia con la sua pancetta croccante e frittatina al tartufo nero

Crescionda spoletina con salsa vaniglia  
Caffè e scaglie di cioccolato fondente

Vino: Falò vino novello Lungarotti

€ 35,00 a persona  
Per prenotazioni: 075.9880447 - 3vaselle@3vaselle.it

### L'U WINE BAR ALLA VECCHIA FORNACE

Tagliere di salumi, formaggi e torta al testo

Gnocchetti di patate con funghi porcini e fonduta di pecorino

Rocciata di Assisi con salsa al cioccolato

Caffè

Vino: Falò Novello Lungarotti

€ 20,00 a persona  
Per prenotazioni: 075.9880447 - luwinebar@gmail.com

### SIRO

Antipasto (frittini misti & crostoni)

Gnocchetti radicchio e Rubesco

Filettino mignon al vin cotto

Insalata mista

Tiramisù

Caffè

Acqua e Vino

€ 20,00 a persona  
Per prenotazioni: 075.982010 - info@hotelsirotorgiano.it