

COOKING PROGRESS TO.. PIETRALUNGA

22-23 LUGLIO - "LA VALLE INCONTRA IL LAGO"

• **Ristorante "IL TRIANGOLO" - Via Roma, 2**

- - -

Antipasti / -

Primo / Gnocchi ai gamberi di lago e zucchine

Secondo / Frittura di latterino

Contorno / Patate arrosto

Dolce / Piada di crema di nocciole

Bevande / Acqua, vino e caffè

- - -

Prezzo: € 20.00

Per info e prenotazioni T. 075 9460715

• **La Locanda del Borgo - Via Roma, 139**

- - -

Antipasti / -

Primo / Gnocchi di patate di Pietralunga al sugo di pesce del Lago Trasimeno

Secondo / Filetto Di Carpa del Trasimeno al tegame con le patate novelle di Pietralunga

Contorno / -

Dolce / -

Bevande / -

- - -

Prezzo: Primo € 9.00; Secondo € 14.00

Per info e prenotazioni T. 075 9460798 - info@locandadelborgo.com

www.turismo.pietralunga.it/country-house/la-locanda-del-borgo/

MENÙ

COOKING PROGRESS TO... PIETRALUNGA

• Abbazia di San Faustino - Località San Faustino

- - -

Antipasti / Anquilla marinata su fagiolina del Trasimeno e crosta di pane

Primo / Giochi di patate bianche novelle di Pietralunga al persico Reale con pomodorini e filetti fritti

Secondo / Brustico di tinca su passatina di patate al basilico e chips croccanti

Contorno / -

Dolce / Semifreddo allo zabaione e zafferano del Pieve con coulisse di visciole

Bevande/ Acqua, vino e caffè

- - -

Prezzo: € 30.00

Per info e prenotazioni T. 075 9462097 - info@sanfaustinoresort.com

www.turismo.pietralunga.it/resort-residenza-depoca/abbazia-san-faustino/

Fin dall'antichità le popolazioni rivierasche hanno tenuto in gran considerazione i pesci del Trasimeno ritenuti insostituibili fonte di nutrimento. Antiche tradizioni ci tramandano ricette povere, come il "brustico" un metodo di cottura utilizzato sulla riva quando il pescatore si fermava per il pasto del giorno, ma con ingredienti unici come la fagiolina del Trasimeno, legume autoctono risalente al tempo degli Etruschi o lo zafferano, un tempo usato per la tintura di vari tessuti. Non può che nascere un buon connubio con la patata bianca novella di Pietralunga dalla pasta finissima e dal gusto inimitabile, ideale per realizzare uno dei piatti umbri più gustosi, gli gnocchi.

COOKING PROGRESS TO.. PIETRALUNGA

5-6 AGOSTO - **“PROFUMI DEL BOSCO, TARTUFO SCORZONE”
PIETRALUNGA E I SUOI SAPORI**

• **Ristorante “IL TRIANGOLO” - Via Roma, 2**

- - -

Antipasti / Frittata al tartufo scorzone

Primo / Gnocchi di patata bianca al tartufo scorzone

Secondo / Scaloppina al tartufo scorzone

Contorno / Patate arrosto

Dolce / -

Bevande / Acqua, vino e caffè

- - -

Prezzo: € 20.00

Per info e prenotazioni T. 075 9460715

• **La Locanda del Borgo - Via Roma, 139**

- - -

Antipasti / Bruschetta al tartufo

Primo / Maccheroni alla norcina

Secondo / Straccetti di chianina con aceto balsamico e tartufo scorzone

Contorno / Insalata mista

Dolce / -

Bevande / Acqua, vino rosso umbria IGT, caffè e “visner” Pietralunga

- - -

Prezzo: € 25.00

Per info e prenotazioni T. 075 9460798 - info@locandadelborgo.com

www.turismo.pietralunga.it/country-house/la-locanda-del-borgo/

COOKING PROGRESS TO.. PIETRALUNGA

• Abbazia di San Faustino - Località San Faustino

- - -

Antipasti / Uova soufflé con fonduta di parmigiano e tartufo con miele a filo

Primo / Tagliolini cocco e tartufo

Secondo / Stufato di cinghiale al tartufo con patate novelle di Pietralunga

Contorno / -

Dolce / Tiramisù al tartufo

Bevande / Acqua, vino e caffè

- - -

Prezzo: € 35.00

Per info e prenotazioni T. 075 9462097 - info@sanfaustinoresort.com

www.turismo.pietralunga.it/resort-residenza-depoca/abbazia-san-faustino/

Il tartufo era conosciuto già nell'Antica Grecia e Roma. Il filosofo greco Plutarco di Cherone ritenne che questo tubero nascesse niente di meno che dalla combustione di acqua, calore e fulmini. Da qui il poeta romano Giovenale scrisse che il tartufo ebbe origine da un fulmine scagliato da Giove vicino ad una quercia, arbusto sacro. Questa antica leggenda poco si discosta dalla realtà scientifica, in quanto i fulmini sono attirati dagli alberi ricchi d'acqua come la quercia (arbusto d'eccellenza per la proliferazione del tartufo). Gli antichi lo consideravano "il cibo degli dei" e molti ricettari romani consigliavano di cuocere il tubero sotto la cenere e di consumarlo con il miele.

• Hotel Candeleto - Via delle Querce, 3

- - -

Antipasti / Bruschette al tartufo

Primo / Gnocchi allo scorzone

Secondo / Vitello arrosto alla salsa tartufata

Contorno / A scelta tra i disponibili

Dolce / Crostata

Bevande / Acqua, vino e caffè

- - -

Prezzo: € 25.00

Per info e prenotazioni T. 075 9460083 - info@hotelcandeleto.com

www.turismo.pietralunga.it/alberghi-e-hotel/645/

COOKING PROGRESS TO.. PIETRALUNGA

• **Locanda dei Fiorucci - Corso Giacomo Matteotti**

- - -

Antipasti / Misto al tartufo

Primo / Gnocchi/passatelli/pasta tirata a mano al tartufo

Secondo / Scaloppe al tartufo o Tagliata al tartufo

Contorno / -

Dolce / -

Bevande / -

- - -

Per info e prenotazioni T. 075 9460021

www.turismo.pietralunga.it/ristoranti-pizzerie/locanda-dei-fiorucci/

MENÙ