

UMBRIA

GAMBERO ROSSO

tregamberi 

1 - Stella
Perugia

tremappamondi 

3 - Il Vizio
Perugia

TOSCANA

MARCHE

PERUGIA

SPOLETO

LAZIO





DA NON PERDERE

LE MIGLIORI CUCINE

Une - Foligno (PG)
Elementi Fine Dining
del Borgobrufruf Resort - Torgiano (PG)

LE MIGLIORI CANTINE

Il Capanno - Spoleto (PG)
L'Acciuga - Perugia

QUALITÀ PREZZO

La Risulta - Perugia

FORCHETTA VERDE

Une - Foligno (PG)

Basilica di San Francesco d'Assisi
Assisi (PG)

LE GRANDI CANTINE DELL' UMBRIA



Le grandi cantine dell'Umbria


TERRE DE
LA CUSTODIA
AZIENDA AGRARIA

LOC. PALOMBARA | 06035 GUALDO CATTANEO (PG) | WWW.TERREDELA CUSTODIA.COM | ☎ 0742 929586

Terre de la Custodia, nel cuore dell'Umbria e della Doc Montefalco, totalmente immersa nel verde del territorio del Sagrantino, sulle colline di Gualdo Cattaneo, raccoglie dai circa 175 ha di vigneti i frutti del territorio umbro e, con passione ed esperienza, li trasforma in prezioso vino. L'attenzione è dedicata ai vitigni autoctoni come Sagrantino e Grechetto, ma anche alle varietà più classiche come Sangiovese e Merlot. Furono i frati francescani a impiantare i primi vitigni di Sagrantino e Grechetto, tramandando negli anni i segreti dell'arte vinicola. La Famiglia Farchioni, da sempre fiera figlia della sua terra, decide di coltivarla ed esaltarla con impegno etico e tecnologico, garantendo elevati standard qualitativi e sforzi per la salvaguardia dell'ambiente. Nel 2024 lancia la nuova linea Bio.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Montefalco Bianco Plentis 2020

Blend di uve selezionate dai Cru già in campo e raccolte a mano e con cura, questo Montefalco si mostra giallo intenso con riflessi dorati. Fresco e asciutto al palato, è avvolgente e lungo, suggestivo nel bouquet di eucalipto e gelsomino, confettura di cedro e ananas con rimandi di arachide tostata. Da abbinare a carni bianche e grigliate di pesce e gamberi anche con sfumature etniche.

Montefalco Rosso Riserva Rubium 2017

Blend di sangiovese, sagrantino e merlot da vigne tra i 15 e i 20 anni di età, questo vino viene sottoposto ad un invecchiamento di 30 mesi in barrique, da cui esce corposo e rotondo, vellutato ed elegante. Con il suo rosso rubino profondo ammicca all'invecchiamento anche fino al decennio. Sentori balsamici e tostati sul profondo frutto rosso, è adatto a primi piatti strutturati, carni di maiale e selvaggina.



Montefalco Sagrantino Exuberata 2017

Selezione di solo sagrantino, questo vino è la preziosa espressione del territorio. Paziente, passa in barrique per 18/24 mesi e ulteriori 12 in bottiglia. In grado di invecchiare fino a 20 anni grazie al tannino varietale. Al naso offre note di confettura di prugne, arancia candita, cacao, tabacco e chiodi di garofano. Il sorso è equilibrato ed elegante. Perfetto con piatti succulenti, carni grasse, brasati.

Le grandi cantine dell'Umbria



Terre Margaritelli

VINO BIOLOGICO TORGIANO

LOC. MIRALDUOLO | 06089 TORGIANO (PG)

WWW.TERREMARGARITELLI.COM | 075 7824668

Il nome della tenuta arriva direttamente dalla famiglia di imprenditori che gestisce con dovizia l'azienda di Torgiano. Nonostante l'impegno in altri settori, i titolari hanno dimostrato passione per la vigna che ha portato risultati lusinghieri. La produzione segue i dettami del biologico e tutto qui è improntato alla sostenibilità. L'intera filiera è gestita direttamente in azienda e questo vale anche per il legno delle barriques utilizzate, prodotte nella tonnellerie di proprietà che lavorano i legni approvvigionati dalla segheria Margaritelli, nel cuore della Borgogna. Il vigneto, circa 50 ettari a corpo unico, vede protagonisti i vitigni tradizionali. Nei calici si incontrano vini freschi, dalla beva scorrevole ed elegante, che ben comunicano il territorio collinare in cui nascono.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Pictoricus 2018

Prugna, violetta, humus, ferrite, pepe nero e incenso delineano un quadro olfattivo complesso e variegato. Il sorso è strutturato, ampio, dalla fitta e vellutata trama tannica e il finale sapido e persistente. Da provare con pappardelle al cinghiale.

Torgiano Rosso Freccia degli Scacchi Ris. 2019

Solo uve sangiovese per questo vino che profuma di lamponi, ciliegia matura e note floreali di viola. Avvolgente ed equilibrato al palato con una struttura solida che suggerisce la potenzialità di un lungo invecchiamento. Ideale con arrosti di carne.



Greco di Renabianca 2020

Grechetto in purezza che vede un passaggio in barrique francesi. Ricco e avvolgente, al naso si percepiscono note di fiori di arancio, miele e vaniglia. Il corpo pieno e rotondo del vino è equilibrato da una vivace freschezza e il finale è lungo e aromatico. Ottimo con carne bianca o pesce arrosto.



Pasta & Cipolla
Elementi Fine Dining del Borgobrufa
Resort - Torgiano (PG)

Benedikto del Nun Assisi Relais

79

41 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO
via Eremo delle Carceri, 1/A ☎ 0758155150
Chiuso mercoledì; aperto solo a cena

Coperti 40
Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. In una cornice di lusso raffinato (perché non è scontato che lo sia...) e dallo stampo contemporaneo, una ristorazione concreta, che piace agli ospiti del Relais ed è attrattiva per la numerosa clientela esterna. In cucina Enea Barbanera è una sicurezza, e tratta con eguale mestiere la terra e il mare. La tipica panzanella umbra è rivisitata con il sorbetto al cetriolo, capperi e basilico; mentre sul versante ittico il crudo di branzino, gazpacho di pomodoro, fragola e robiola è un light che piace. Ma la navigata esperienza del cuoco si percepisce nei tortelli al doppio uovo ripieni di faraona e cicoria, crema di peperone rosso e panna acida. La carta dei vini permette scelte adeguate. In estate la splendida terrazza con vista su Assisi è un sicuro valore aggiunto.

Re Tartù agli Orti

81

41 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Pallareto, 1 ☎ 0717827201

Chiuso lunedì tutto il giorno; martedì a pranzo; domenica a cena

Coperti 30
Fascia di prezzo €€ | 🍴

RISTORANTE. Novità in casa Re Tartù. L'indirizzo di Montefalco si conferma una delle tavole ombre da tenere a mente, ma dalla primavera 2024 l'insegna si è sdoppiata aprendo all'interno di questa bellissima struttura ricettiva, dove Andrea Funghi (il titolare, in sala) e sua moglie Ilaria (in cucina) stanno mettendo impegno e passione. La cucina (dove si riconosce l'Umbria, anche se qui non ci sono precisi limiti geografici) punta su una materia prima d'eccellenza e le preparazioni la valorizzano. Il tartufo rimane il re, tanto che il menu Genesis è dedicato completamente al prezioso ipogeo. Goloso lo scrigno di patate con tuorlo morbido, parmigiano e tartufo; delizioso il fusillone con pomodori arrosto, trota e tartufo nero; davvero buono il raviolo ai tre lattini. Tra i secondi l'agnello è superlativo. Carta dei vini vastissima: parte dalla regione (dove c'è davvero di tutto) e fa il giro del mondo.

Trippini

81

43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
fraz. Civitella del Lago
via Italia, 14 ☎ 0744950316

Chiuso lunedì tutto il giorno, martedì a pranzo e domenica a cena escl. in estate

Coperti 16
Fascia di prezzo €€ | 🍴 🐾

RISTORANTE. Tra le tavole di riferimento in Umbria, c'è quella dello chef Paolo Trippini. L'ambiente è accogliente e offre una vista magnifica che spazia sulle colline e arriva al lago di Corbara. La cucina è ormai consolidata, anche se affatto statica e sempre alla ricerca di percorsi originali che negli ultimi tempi hanno condotto ad azzeccati aggiornamenti di piatti classici della casa, insieme a proposte del tutto nuove. Diversi i percorsi di degustazione (da 65 a 120 euro), a cavallo tra la storia, la creatività dello chef e le materie prime. Dalla carta: animelle di vitello glassate con bieta all'agro di prugne, tagliatelle con le rigaglie di pollo, faraona alla leccarda, asparagi di bosco e caprino. Anche la lista dei vini offre numerosi percorsi e abbinamenti, è equilibrata e riserva la giusta profondità a Orvieto e Umbria.

Casa Vissani

87

44 CUCINA | 16 CANTINA | 27 SERVIZIO
fraz. Civitella del Lago
voc. Cannitello, 65 s.s. 448 Todi-Baschi km
6,600 ☎ 0744950206

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì tutto il giorno e domenica a cena; da giugno a ottobre lunedì e martedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 40
Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Il luogo ha fascino, quello di una magione di campagna silenziosa e accogliente, arredata con un gusto senza tempo. La cucina segue gli stessi principi, soddisfare senza sconvolgere, puntando su un classicismo di stampo territoriale. Ora che Gianfranco Vissani è sempre più marginale nel progetto, affidato a pieno titolo al figlio Luca, l'impressione è quella di un lento arretramento nelle ambizioni e del sempre più frequente ricorso a un certo manierismo. Molti sforzi sono rivolti al menu Territori (tre piatti e un dolce a 85 euro), nella bella stagione servito in giardino, nel quale si rinuncia a spinte avanguardiste per portare in tavola piatti

"nostalgici" (come gli umbricelli al pesto o l'agnello con purea di patate all'aglio nero e balsamico): una trattoria chic che induce al sorriso. Il menu più evolucionista si serve nel ristorante vero e proprio, in due versioni: Vissani piccolo (145 euro) e Vissani grande (235). I piatti sono di buon livello, la scuola è alta, la mano ferma, ma manca l'episodio saliente e qua e là emerge una certa propensione alla semplificazione: il meglio nel Liquido di uovo con carciofi alla mentuccia salsa di parmigiana e cipollina, nei Cappelletti di grano saraceno alla cacciatora, vongole veraci, calamari e occhi di canna, nel Carnaroli con scampi, passion fruit e ghiande con caffè ristretto dove emerge l'audacia di un riso cotto pochissimo e croccante in bocca, questo si destinato a scandalizzare qualche benpensante. L'"bonus track" (gli snack serviti con l'aperitivo e i dessert di buona mano) ricordano ancora che ci si trova in un posto che ha fatto la storia della cucina italiana. Come il magnifico servizio, senza alcuna flessione, affidato al bravissimo Giuseppe Vicario. La carta dei vini è di vecchia scuola, con tante etichette leggendarie a ricarichi sostanziosi.

BEVAGNA [PG]

Le Delizie del Borgo

CC

via A. De Gasperi (Parco Filippo Silvestri)
☎ 3272921366

Chiuso lunedì

Coperti 45
Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

TRATTORIA. La delizia non è solo quella messa nel piatto da Simone Proietti ma anche quella di sedere a uno dei tavoli con vista sul "campo dei frati" (com'è chiamato il Parco Comunale) o, nella bella stagione, sotto ai suoi alberi. Un menu ben strutturato, in cui è evidente l'influenza regionale ma che offre ragionate digressioni sul tema, vi tenterà sin dalla sua lettura: insalata di funghi di stagione, polpetta frita di Chianina, millefoglie di parmigiana di melanzane. E ancora le paste fatte a mano, come gli gnocchi di patate rosse con ragù bianco di Chianina. Secondi piatti come la faraona in salmi e il succulento filetto di maiale con salsa di mele e cipolla rossa. Dolci più semplici, ma il crumble di mele alla cannella ha la giusta fragranza. Vini adeguati a matrice regionale e servizio premuroso, a conclusione di un'esperienza, lo possiamo dire, di vero piacere.

Ottavi Mare

81

43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
c.so Amendola, 8 ☎ 3891257543

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 25
Fascia di prezzo €€€ | 🍴 🐾

RISTORANTE. Un passato nella ristorazione da generazioni lascia intendere che nulla sia lasciato al caso, e la cura maniacale di Vittorio Ottavi ne è la palese dimostrazione. Il suo menu di pesce, che oscilla fra tre tipi di degustazione (anche in versione breve da 45 euro), due da 65 e una da 70, è il riflesso di una mano esperta che costruisce consistenze e abbinamenti con eleganza e competenza. D'impatto gustativo i quattro assaggi di benvenuto, come il cannolo di baccalà e prugna. Dall'antipasto calamaretti, fegato di seppia, peperone e alloro si viaggia sulla stessa linea con gli gnocchetti di patata rossa di Colfiorito affumicati ai frutti di mare e con il tonno rosso, foie gras e Sagrantino passito. Si conclude con la namelaka al cioccolato e frutti rossi. I vini non deludono le aspettative grazie alla valida rappresentazione di etichette.

CASTEL GIORGIO [TR]

Radici Ristorante del Borgo La Chiaracia

84

42 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO
loc. Borgo La Chiaracia ☎ 0763627123

Chiuso lunedì e martedì tutto il giorno, mercoledì e giovedì a pranzo

Coperti 40
Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🐾 ☺

RISTORANTE. Borgo la Chiaracia si immerge in maniera armonica nel contesto naturale che lo circonda. Spa e piscine arricchiscono l'offerta di un'ospitalità che conta due outlet ristorativi, tra i quali il ristorante Radici. La sala è ampia ed elegante, i grandi archi che la costeggiano le rendono luce naturale e i tavoli sono ariosi e ben apparecchiati in maniera classica. Ci sono due percorsi degustazione (a 80 e 110 euro), ma si può mangiare alla carta e i piatti sono tutti centrati sull'ingrediente principale. La cucina cerca di sorprendere nel gusto con tecnica, non sempre colpendo nel segno. La calamata di lago con tartufo estivo ha un buon fondo intenso, ma non emoziona. Buono il bottone di miso di girasole. La faraona con albicocche e olive evidenzia una bella mano, buono il biscotto

servito a parte fatto con la pelle e le albicocche fermentate, ma la carne si perde tra l'emulsione di olive. Vasta carta dei vini, servizio accurato e professionale.

CORCIANO [PG]

Aldivino

81 

42 CUCINA | 17 CANTINA | 22 SERVIZIO

fraz. Ellera

via A. Gramsci, 201 ☎ 0759281711

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo €€€ |  

RISTORANTE. Lo chef Enrico Pistoletti ha bisogno di poca narrazione. Il concetto di innovazione e tradizione è obsoleto e poco centrato, perché questo ragazzo in tavola porta piatti che gli appartengono senza nessuna etichetta. Ha mano leggera e curiosità per creare un'offerta gastronomica che solleva la location di ulteriori due gradini rispetto a quelli da fare per entrare. Ambiente in pietra, legno e ferro, con una cantina di vini vasta e preziosa in bella vista su tutte le sale. L'arredo è quello elegante di una casa di campagna, ma stretto all'essenziale. Tre percorsi degustazione, due piatti signature e un menu dedicato al vegetale. La "cruda" di bue con fragola fermentata e salsa di pane di segale è un divertente assaggio di tecnica nella costruzione del gusto, mentre il "calamaro dripping" è gusto pieno in un gioco di consistenze divertente. L'oca all'arancia mette insieme gusto e tecnica. La carta dei vini è vasta e ricercata; il servizio è giovane, ma costantemente attento.

Annina Locanda

79 

41 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO

loc. Colle della Trinità

via del Bosco, 22 ☎ 0755459490

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. Dopo aver accumulato esperienze in cucina e in sala, i fratelli Matteo e Lorenzo Rossi hanno finalmente avviato il loro progetto scegliendo un posto speciale: la vecchia casa in collina dei nonni, ristrutturata con gusto. Praticamente nel bosco, questa residenza è oggi un ristorante – locanda dalla vista magnifica, anche grazie alle vetrate che fanno praticamente da parete. La cucina è

chiara e gustosa, improntata sul tema delle cotture alla brace. Molto buona la lattuga alla brace con gamberi di acqua dolce e maionese alla bisque; ormai un classico le eliche al pomodoro bruciato, datterino alla brace e basilico; da provare il piccione. Più che soddisfacente la cantina, con giusto focus sulla regione, referenze nazionali e sconfinamenti Oltrape.

Osteria del Posto

77 

40 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO

fraz. Chiugiana

via Calderini, 15 ☎ 0755173778

Chiuso martedì e mercoledì; aperto solo a cena

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. Non solo una cucina centrata, dai sapori di sicura soddisfazione, e una bella carta dei vini, ma anche una gestione della sala che regala un'atmosfera coordinata e all'altezza del progetto. All'Osteria del Posto sta bene, senza bisogno di dire molto altro e cercare per forza delle etichette. Un'osteria moderna? Certamente: per la gradevolezza degli arredi, la qualità delle materie prime locali, i piatti mai forzati. Splendidi salumi e formaggi o suppli per iniziare, quindi cavatelli, pecorino, pepe, cavolfiore e pistacchio, prima di chiudere con una ruscita melanzana, roveja, besciamella e coriandolo.

FOLIGNO [PG]

Osteria Bacerotti



p.tta del Duomo, 30 ☎ 0742263901

Chiuso lunedì tutto il giorno; martedì a pranzo; domenica a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo € |

TRATTORIA. Nel cuore della cittadina, questa insegna, dall'atmosfera informale e conviviale, propone un menu settimanale di tradizione e sostanza, con materie prime locali. Un lampo di tecnica si intravede in ogni portata di Fabrizio Spera, dove si elaborano pochi ingredienti, ma ben bilanciati e lavorati. Il pane e le focacce sono di Ivan Pizzoni, uno dei padroni di casa, ad accompagnare salumi locali e un ottimo paté di fegatini. La carta è snella: carciofi fritti, rigatoni con la pajata, coniglio in porchetta. Per chiudere il tiramisù nella versione "rocciatà" (dolce tipico). Buona cantina e grazioso dehors sulla piazzetta adiacente al Duomo.

Cucinaa



v.le Firenze, 138a ☎ 0742 22035

Chiuso domenica; aperto solo a pranzo escl. venerdì e sabato

Coperti 70

Fascia di prezzo € |  

BISTROT. Una gastronomia versatile, con un servizio di caffetteria per il momento della colazione, e che si focalizza sulla ristorazione vera e propria nei fine settimana quando, fra aperitivi rinforzati e serate a tema, a base di pesce crudo, baccalà o fritti per citarne alcuni, il locale si trasforma in un bistrot completo e centrato. Questo è il risultato del lavoro di Marco Gubbio che, anno dopo anno conferma una scelta azzeccata. I menu toccano mare, terra e territorio palesando le abilità tecniche dell'intera brigata. Si alternano piatti stagionali, cavalli di battaglia e qualche novità interessante, come gli spaghetti di carbonara di baccalà e santoreggia o il polpo cotto due volte con pappà al pomodoro, mandorla e scapece di zucchine. La cantina offre una prospettiva più che valida della regione, con uno sguardo attento a etichette di livello anche extraterrioriali.

Osteria Dodici Rondini



p.zza XX Settembre, 1 ☎ 0742352100

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo € |  

BISTROT. Siamo di fronte al classico e piacevole esempio in cui l'oste, Damiano Lunghi, impersona il suo progetto di ristorazione con approccio competente ai piatti di portata e, specialmente, alla cantina. L'ambiente è moderno ed estremamente accogliente e il menu, che cambia periodicamente, parla la lingua della stagionalità con un approccio sempre vivace al territorio e alla cucina schietta, da veri intenditori. Ne sono un esempio, il cervello di vitello fritto e maionese lime e curcuma a cui è difficile resistere, oppure gli gnocchi fatti in casa con ragù d'agnello e pecorino. Qualunque sia la scelta, si rimane immersi in un'atmosfera di piacevole informalità, ascoltando suggerimenti e aneddoti vitivinicoli che l'oste dispenserà ai commensali mentre suggerisce interessanti abbinamenti con una carta dei vini variegata e in continuo divenire.

GUS Bottega Alimentare

78 

40 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO

via F. Benaducci, 5/7 ☎ 0472344518

Chiuso sempre aperto solo a cena, escl. domenica

Coperti 36

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. Un posto delizioso, ben pensato in tutte le sue declinazioni, a cominciare dall'accattivante design fino a servizio e proposta. Si può cominciare dalla "bottega", non solo un vezzo che compone il nome ma dispensa a cui attingere, fatta di cose buone come salumi, formaggi e conserve (deliziose la ventricina spalmabile, le alici con pane e burro, le cime di rapa). La cucina interpreta uno stile altrettanto centrato, fatto di buona tecnica, materie prime e uno stile "libero", dai risvolti sempre gustosi. Applausi per il plin di selvaggina, la melanzana con provola affumicata, pomodoro e basilico, i dolci e l'ottima selezione dei vini.

Silene Piccolo Ristorante

80 

43 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO

via M. Quadrio, 21 ☎ 0742773313

Chiuso lunedì e martedì; in estate lunedì e domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. "Piccolo Ristorante" è il miglior modo di descrivere Silene, laddove piccolo significa accogliente, intimo, amorevole. In pieno centro storico, nasce con anima vegetale ma abbraccia in carta anche piatti di carne tendenti allo stato brado e alla selvaggina. Ambiente raccolto, ma raffinato, con tavoli ben spaziosi e sedute comode. La cucina di Nicoletta Franceschini esprime gusto intenso in piatti presentati con eleganza. C'è tanta tecnica e tanta ricerca nella costruzione di quei sapori immediati tra carne, mondo veg e pesce di acqua dolce, che ogni portata ti arriva leggera sorprendendoti per intensità. Come la bietola alla brace con segale, panna acida e fragole fermentate. Due percorsi degustazione da 4 e da 6 portate, rispettivamente a 45 e 65 euro, raccontano una nitida visione a un costo accessibile. Dolci davvero gustosi, carta dei vini centrata prevalentemente sul territorio con attenzione al naturale. Servizio informale.

Une 84



45 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Capodacqua

via Fiorenzuola, 37 ☎ 3348851903

Chiuso martedì e mercoledì tutto il giorno, giovedì e venerdì a pranzo

Coperti 30

Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🐕

RISTORANTE. In poco tempo, Une è diventato un punto di riferimento imprescindibile nello scacchiere della ristorazione umbra contemporanea. Lo ha fatto suscitando attesa, visto il curriculum dello chef patron Giulio Gigli, con l'idea di dare un volto moderno alle radici gastronomiche e ai prodotti dell'Umbria, con la bellezza del posto in cui sorge: un antico mulino ad acqua ristrutturato meravigliosamente. Oggi Une è un indirizzo molto più convincente rispetto agli esordi (per quanto brillanti), ma soprattutto i suoi piatti sono capaci di restituire in tutto e per tutto l'idea di fondo che l'ha generato, oltre che un immediato piacere. La formula, invece, è sempre la stessa, aggrappata ai menu degustazione immutati nel nome ma in continuo divenire negli elementi e nelle esecuzioni. Carta dei vini in crescita.

GUBBIO [PG]

Tenuta Borgo Santa Cecilia

83



44 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

fraz. Montelovesco

s.da prov.le 206 km 15,500 ☎ 0759252157

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 20

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🍷 🐕

RISTORANTE. La tenuta è incredibile: 320 ettari di boschi, olivi, foraggi, fauna selvatica, agnelli e maiali allevati allo stato brado (da cui salumi meravigliosi), suite diffuse e, ovviamente, un ristorante. La sala da pranzo è scaldata dal camino e dai vini del sommelier - patron Giuseppe Onorato, mentre la cucina mostra una perfetta simbiosi con il contesto, un livello e un'identità crescente. Quasi tutte le materie prime usate sono autoprodotte e lavorate dallo chef Alessio Pierini, insieme a Serena Sebastiani. Il bosco entra nei piatti con le carni e la selvaggina quanto con i vegetali (erbe, cortecce, funghi), in un percorso tanto creativo quanto immediato nella restituzione dei sapori. Oltre ai salumi, ceviche di cinghiale,

bergamotto e fiori di sambuco si fanno ricordare lo spaghetti aglio dolce, pepe e burro di bosco e l'agnello arrosto, yogurt e spezie tandoori.

Officina dei Sapori

79



40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via dei Consoli, 13 ☎ 0759271424

Chiuso martedì

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ | ♿ 🍷 🐕

RISTORANTE. Il lavoro di crescita di Veronica e Giacomo Ramacci è sotto gli occhi di tutti. Lei in sala con la sua classe e la passione per il vino che accompagna benissimo ai piatti di suo fratello, lo chef. Un locale bellissimo d'inverno e piacevole con tavoli all'aperto l'estate. La cucina offre molti richiami alla tradizione ma rivisitando il tutto in chiave odierna. Il piatto più interessante è sicuramente il cannellone di pollo arrosto con besciamella di latte di capra. Buono il risotto mantecato alla cipolla bianca con rapa e anguilla affumicata. Tra i secondi, un richiamo al territorio con "robba cotta", una terrina di maiale con cotenna croccante, fichi e agretti. Buonissimi i dolci curati da Lorenzo. La carta dei vini è ben strutturata, fresca e dinamica.

MAGIONE [PG]

Rosso di Sera Osteria di Strada

fraz. San Feliciano

via F.lli Papini, 81 ☎ 0758476277

Chiuso martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo

Coperti 50

Fascia di prezzo € | 🍴 ♿ 🍷 🐕

TRATTORIA. Il locale di Federica Trovati è in continuo divenire, un moto perpetuo che non perde però di vista la sua essenza e ciò che vuole essere. Il recente restyling ha abbellito ancor di più l'ambiente, incredibilmente affascinante in ogni dettaglio e con una terrazza straordinaria sul lago. Si cena qui, con un tramonto impareggiabile che regala il nome al locale e con una cucina divertente, autentica, improntata su materie prime di assoluto livello e in gran parte della zona. Lo stile è questo, a cavallo tra lago, terra, incursioni di mare, ricette classiche e una mano sicura che ne restituisce i sapori. Il tutto in un contesto gioioso, con una profonda ricerca nei vini. Non si prescinde dall'antipasto di lago, quindi chitarrini al burro di acciughe limone e bottarga. Baccalà, vitello tonnato e il mitico tegamaccio tra i secondi.

MARSCIANO [PG]

Maca Muta

loc. Compignano

via San Cristoforo, 8 ☎ 3485513344

Chiuso martedì; aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 35

Fascia di prezzo € | 🍴 🍷

TRATTORIA. Insegna molto gradevole, sia nelle salette interne che nel meraviglioso giardino esterno, proprio sotto il campanile della chiesa del paese. La proposta di cucina è chiara, diretta, sempre aggiornata in base a disponibilità dei fornitori e stagioni. Un menu prevalentemente a base di carne traccia percorsi tradizionali senza rinunciare a un piglio fresco e contemporaneo. Si parte con la picaña al fumo, mistanza alcolica, teriyaki e pecorino e si procede con i tortelli di ricotta di pecora, finocchietto selvatico e ragù di salsiccia artigianale. Imperdibile uno dei fiori all'occhiello della trattoria: il piccione arrosto con coscetto ripieno, petto scaloppato, la sua salsiccia e il suo paté. Per finire dessert suggestivi all'aspetto e all'assaggio, come il "camomilla e bergamotto", ossia una sfera di cremoso da camomilla con ripieno al bergamotto, gelato e sablé ai fiori di camomilla. La carta dei vini, corposa e con dei buoni riferimenti, è fortemente vocata al territorio.

MASSA MARTANA [PG]

Fontana delle Pere

voc. Peticara, 138 ☎ 075889506

Chiuso aperto venerdì e sabato a cena, domenica e festivi a pranzo, prefestivi a cena

Coperti 80

Fascia di prezzo € | 🍴 🍷 🐕

TRATTORIA. L'ambientazione nella pace campagna umbra è idilliaca, sia quando si mangia all'aperto sia quando ci si accomoda nelle sale che rievocano, senza orpelli, la vita di campagna che fu. Il menu è uguale per tutti (piccoli cambiamenti permettono di andare incontro a chi dovesse avere esigenze particolari, magari specificandolo nella prenotazione) e cambia spesso, in accordo con la stagionalità dell'orto. Grosso modo si inizia con le focacce, i salumi, le frittatine fatte al momento, i crostini. I sughi di animali da cortile condiscono strozzapreti, strangozzi, le tagliatelle. Forno, brace e teglia sono usati con perizia nei secondi. Si chiude con la torta del giorno. Servizio cortese, vino locale. Prenotazione obbligatoria.

MONTEFALCO [PG]

L'Alchimista

p.zza del Comune, 14 ☎ 0742378558

Chiuso martedì e mercoledì a pranzo

Coperti 60

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🍷 🐕

TRATTORIA. Il locale sulla piazza principale del borgo, offre una visione raffinata e regionale della cucina interpretata dalla cuoca Patrizia Moretti. Un menu prevalentemente a base di carne traccia percorsi tradizionali senza rinunciare a un piglio fresco e contemporaneo. Si parte con la picaña al fumo, mistanza alcolica, teriyaki e pecorino e si procede con i tortelli di ricotta di pecora, finocchietto selvatico e ragù di salsiccia artigianale. Imperdibile uno dei fiori all'occhiello della trattoria: il piccione arrosto con coscetto ripieno, petto scaloppato, la sua salsiccia e il suo paté. Per finire dessert suggestivi all'aspetto e all'assaggio, come il "camomilla e bergamotto", ossia una sfera di cremoso da camomilla con ripieno al bergamotto, gelato e sablé ai fiori di camomilla. La carta dei vini, corposa e con dei buoni riferimenti, è fortemente vocata al territorio.

Osteria Il Sagrantino

loc. San Marco, 5 ☎ 0742718288

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena escl. in agosto

Coperti 60

Fascia di prezzo € | 🍴 ♿ 🍷 🐕

TRATTORIA. Il locale è ospitato in una casa di campagna circordata da olivi ed è dotato di gradevole dehors; nelle stagioni fredde ci si siede negli accoglienti interni. Qui si pratica una cucina autenticamente territoriale, venata di piccole modernità nelle presentazioni e negli accostamenti, tutti al servizio della gola. Va così negli nelle ghiotte paste realizzate in casa: gnocchi al Sagrantino profumati dalla maggiorana, stringozzi alla carbonara con i carciofi, tagliatelle al ragù bianco o quello rosso d'oca per condire le pappardelle. Per aprire il pasto ci si affida ai buoni salumi locali e alla gustosa coratella d'agnello. Ai secondi la brace per manzo e ovini è sempre accesa. Dolci semplici ma appaganti, tra cui la tipica crescianda spoletina con un calice di Sagrantino Passito. La carta dei vini è molto ben strutturata, servizio amabile e premuroso.

Alla Via di Mezzo da Giorgione

via Santa Chiara da Montefalco, 52
 ☎ 0742362074

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì tutto il giorno; giovedì a pranzo e domenica a cena
Coperti 90
Fascia di prezzo € | ♿ 🐾

TRATTORIA. Giorgione, al secolo Giorgio Barchiesi, è come appare in TV: generoso, goloso, comunicativo, coinvolgente. L'esatto riflesso della sua cucina, quella che mostra sullo schermo e quella con cui si ha a che fare per chi voglia raggiungerlo nella sua campagna. Il prezzo allettante dell'unico menu a disposizione per tutti i commensali e la sua fama suggeriscono di fare una telefonata prima di mettersi in viaggio. Sul posto troverete l'autenticità di un personaggio senza mezze misure, a dispetto del nome del locale. Nel buffet d'antipasti sono previsti i salumi e formaggi di fidati produttori, diversi tipi di verdure e legumi che seguono il criterio della stagionalità o della conservazione in olio extravergine e spezie; poi ancora gnocchi, ravioli, tagliatelle, trippa, animali cotti al forno secondo estro quotidiano. Un dolcetto chiude l'abbondante pasto. Giorgione ha una parola per tutti ed è, come sempre, un portento di simpatia e disponibilità.

MONTONE [PG]

Tipico Osteria dei Sensi

82 🍴

42 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO
 via Roma, 5 ☎ 0759288040

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. domenica
Coperti 40
Fascia di prezzo €€€ | ♿ 🏠 🐾

RISTORANTE. Il borgo ben conservato di Montone guarda dall'alto un'Umbria sempre bella. Qui, la Locanda del Capitano apre la porta a un ambiente elegante e rustico, che coniuga l'informalità alla ricercatezza. Due anime che troviamo anche in cucina, con i fornelli a unire un'osteria tradizionale, la Tipico Osteria di Paolo Morbidoni, con la creatività della Locanda contemporanea di Giancarlo Polito. Da qui escono piatti che nel menu convivono per il piacere di essere l'uno l'evoluzione dell'altro. Dalla Locanda, il controfiletto di capriolo con funghi e frutti rossi, cotto in sale bilanciato, è impeccabile per cottura e coerenza di gusto. Mentre dall'Oste-

ria, la fiorentina di manzo riserva, con 45 giorni di frollatura, è pura espressione di materia prima eccezionale e rispetto nel valorizzarla in modo semplice. Cacciagione, radici e verdure, segnano il passo di entrambe le cucine. Carta dei vini ricercata e divertente per gli appassionati, servizio informale e attento.

NARNI [TR]

Da Sara

fraz. Moricone
 s.da Calvese, 55 ☎ 0744796138
Chiuso mercoledì

Coperti 60
Fascia di prezzo € | ♿ 🏠 🐾

TRATTORIA. A pochi minuti dal casello Orte dell'Al, una casa di campagna di quelle "vere", il bar all'ingresso, una sala semplice e curata e una terrazza per i mesi caldi. Sotto, l'orto e animali da cortile, da cui arrivano le materie prime per gran parte dei piatti. Cucina rustica, schietta, gustosa: antipasti a base di salumi, crostini, torte di verdure. Poi i saporiti primi della tradizione: pappardelle al cinghiale, manfricoli (sorta di chitarra) con i funghi, polenta con la salsiccia. Ai secondi, raponzoli in insalata, palombaccia e faraona alla leccarda sono tra le specialità. Dolci al cucchiaino (zuppa inglese in primis) e tozzetti al Vin Santo per concludere. Da bere, vino della casa e qualche etichetta umbra. Prenotare.

NORCIA [PG]

Casale nel Parco

loc. Nucleo Fontevena, 8 ☎ 0743816481
Chiuso sempre aperto solo a cena escl. domenica
Coperti 40
Fascia di prezzo € | ♿ 🏠 🐾

TRATTORIA. Siamo a circa un chilometro dalle mura della città, immersi nel verde di un'azienda agrituristica a gestione familiare dotata di comode camere. Molti prodotti che finiscono nel piatto vengono da lì, e spesso sono biologici. La cucina è di saporita semplicità, l'ambiente rustico, caldo e accogliente. Da provare i salumi, splendidi i formaggi, interessante la parmigiana di cipolle. Fra i primi, molto ben fatti i tagliolini al tartufo nero pregiato, soddisfano anche i tortelli di ricotta burro salvia e limone. Tra i secondi merita l'agnello in porchetta, in alternativa trota del Nera o baccalà e ceci. Menu "conviviale" a 35 euro. In cantina esclusivamente etichette regionali di aziende biologiche, più birre umbre. Prenotare.

Vespasia a Palazzo Seneca

84 🍴

44 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
 via C. Battisti, 10 ☎ 0743817434

Chiuso mercoledì; aperto solo a cena
Coperti 30
Fascia di prezzo €€€ | ♿ 🏠 🐾

RISTORANTE. La sostenibilità è necessità e virtù che il Vespasia centra in pieno e che lo porta ad acquisire ambiti riconoscimenti. Il progetto, messo in atto ormai da qualche anno, prevede che al momento della prenotazione, che dovrà avvenire almeno con 24 ore di anticipo rispetto alla visita al ristorante, è necessario scegliere il proprio menu fra le quattro degustazioni proposte (Orto a 94 euro, Acqua e Terra entrambi a 112, Vespasia a 160) con possibilità di optare per i singoli piatti alla carta (30 euro ciascuno). In cucina la tradizione culinaria nursina è arricchita da contaminazioni nipponiche, grazie alla presenza in brigata di un talentoso sous chef giapponese (Toshimitsu Kido) che affianca lo chef Fabio Cappiello a Palazzo Seneca sin dagli albori, nel segno della continuità. Dopo l'emblematico amuse bouche "benvenuti a Norcia", si fanno notare la trota (tartare di trota salmonata del Nera, salsa al burro affumicato), l'anatra (petto d'anatra maturata, indivia, arancia) e l'anguilla (laccata al miso di lenticchie, salsa di agrumi, verza fermentata). L'ambiente è elegante, il servizio attento senza essere ingessato, la cantina permette scelte adeguate.

ORVIETO [TR]

Coro a Palazzo Petrvis

82 🍴

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
 via dei Gualtieri, 1 ☎ 0763967231

Chiuso mercoledì a pranzo e martedì tutto il giorno
Coperti 30
Fascia di prezzo €€€ | ♿ 🏠 🐾

RISTORANTE. Si deve per forza cominciare dal luogo, oggettivamente straordinario. Coro si trova infatti in un'antica chiesa sconsacrata del centro della cittadina e fa parte di un progetto che comprende anche l'hotel di charme Palazzo Petrvis. Gli arredi sono in perfetta simbiosi, la ristorazione è affidata allo chef Ronald Bukri e Francesco Perali, socio e direttore di sala. Di origini balcaniche, Bukri vanta un lungo percorso e grandi esperienze.

Lo stile non è facile da ingabbiare e mostra idee originali, personali e creative, che tengono sempre in grande considerazione la restituzione di un gusto complessivo appagante e armonico, tra assonanze e contrasti. Molto buone le entrées, così come le capesante marinate alla brace, tra gli antipasti, e la pasta con estrazione di lenticchie di Onano, cozze alla brace, limone nero. Meno riuscita la coppa di maiale. A completare il quadro, una carta dei vini di ampio spessore, seppur ancora in divenire. Servizio discreto e professionale al tempo stesso.

Da Gregorio

CC

loc. Morrano Nuovo
 s.da prov.le 101, 136 ☎ 0763215011

Chiuso mercoledì tutto il giorno e giovedì a pranzo
Coperti 40
Fascia di prezzo € | ♿ 🏠 🐾

TRATTORIA. Se amate la cucina di sincera estrazione tradizionale, qua e là venata da accostamenti moderni e garbati, realizzata con ingredienti stagionali e materie prime di corto viaggio allora Da Gregorio è il vostro indirizzo. Prima però bisogna sincerarsi della disponibilità di un tavolo, che l'indirizzo è ben noto a chi si vuol far prendere per la gola. Se all'inizio del pasto i salumi sono una grande tentazione, sarà poi l'orto con il supporto dei tesori del bosco (funghi e tartufi) a fornire spunti per sformatini vegetali e le paste, anche quelle ripiene e fatte in casa. I carnivori troveranno il conforto delle pappardelle al ragù bianco di cinghiale e dell'agnello a scottadito. Lasciate spazio per i buonissimi e originali dolci al cucchiaino, tra cui il budino di cicoria. Servizio gentile, affabile, che saprà consigliarvi anche il giusto vino da una carta piena di chicche di produttori artigiani e distillati di pregio.

Sale e Pepe

HR HR

loc. Orvieto Scalo
 via Monte Nibbio, 2 ☎ 3887935965
Chiuso domenica; aperto solo a pranzo escl. venerdì e sabato
Coperti 40
Fascia di prezzo € | ♿ 🏠 🐾

BISTROT. Un locale che è anche vineria e caffetteria, aperto con orario continuato fino alle 21 e a cena solo per i gruppi privati, dagli interni rinnovati che ben fondono la cura ai dettagli e la semplicità dei materiali utilizzati. Attenzione che chef Gianluca declina, in cucina, in ogni elemento che andrà in tavola, comprese le farine e i suoi derivati come il pane, fatto in casa, e le focacce, oltre alle pizze che

accompagnano gli aperitivi. Menu molto versatile, dalle selezioni di formaggi e salumi ai primi piatti come gli gnocchi crema di melanzane pomodori datterini e alici, passando per il tipico filetto di baccalà all'Orvietana. Promossi anche le insalate e i dessert. Carta dei vini aggiornata e assai studiata, tendente alle realtà della zona e alla valorizzazione del territorio. Servizio cordiale e attento.

I Sette Consoli

79

41 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO
p.zza Sant'Angelo, 1a ☎ 0763343911
Chiuso mercoledì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 18

Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. In pieno centro, adiacente a una piccola chiesa del XVI secolo, c'è l'ingresso riservato di questo luogo storico per la qualità d'offerta gastronomica, concepita con contemporaneità. Anna Rita Simoncini sono trent'anni che cucina con orgoglio un'Umbria diversa e ancora oggi riesce a gestire un'ottima materia prima servendo piatti distintivi. Il menu apre con un percorso degustazione a sei portate (55 euro) che include una degustazione di formaggi, ma offre anche una carta ampia da cui scegliere in un rapporto qualità/prezzo favorevole. La ricerca del gusto è centrale, ma non sempre riuscita, i canapè sono da rivedere e il girello di vitello è cotto bene, ma poco di più. Molto buona invece la sella di coniglio disossata in porchetta e notevole il dessert di pesche al forno con rosmarino e crumble di cannella. Vasta la carta dei vini, servizio accogliente e professionale.

PANICALE [PG]

Lillo Tatini

78

40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
p.zza Umberto I, 13 ☎ 075837771

Chiuso lunedì

Coperti 20

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ ♿

RISTORANTE. C'è un tocco di magia a Panicale, grazie ai suoi boschi di olivi, al borgo meravigliosamente conservato e all'affaccio privilegiato sul Trasimeno. Tutto questo lo rende meta ambita di molti turisti, spesso stranieri. Vittorio Boldrini e la sua famiglia non hanno mai rinunciato a offrire qualità e spirito del territorio. Qui l'accento umbro sente l'inflazione toscana e ciò si riverbera nelle

preparazioni: maiale di Cinta senese per i salumi; il "peposo" vale a dire il brasato di vitello al Sangiovese e grani di pepe interi, la pappa al pomodoro o i crostini con i fegatini, l'agnello al "buglione" con pane umbro, il "tonno del Chianti" con la fagiolina del Trasimeno in vasocottura; il piccione alla Todina, con le olive e i capperi. Cucina generosa, ricca di fondi e umori, con il supporto importante di un altro vanto del territorio: l'olio extravergine. La cantina è ben fornita, l'ambiente minuscolo e familiare, nel servizio come nelle coccole al cliente.

PASSIGNANO SUL TRASIMENO [PG]

Il Molo

80

42 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO
via A. Pompili, 9 ☎ 075827151

Chiuso lunedì; a luglio e agosto lunedì a pranzo

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Un trend costante contraddistingue il percorso del Molo ormai da tempo: una cucina sempre in movimento nel rispetto di quanto suggerisce il territorio, l'attenzione per gli arredi (c'è sempre qualche novità), l'indomabile verve dei proprietari. Una conduzione familiare a tutto tondo, dalla sala ai fornelli, dove vecchia e nuova generazione lavorano in tandem l'una complementare all'altra. "Cucina creativa del Trasimeno" titola il menu. Concetto che si traduce in piatti come la trota di lago marinata, tzatziki, mandorle e infuso di lamponi; le pappardelle al ragu di germano reale e parmigiano stagionato; la carpa Regina in porchetta, Tre i percorsi degustativi che affiancano la carta: I Classici, Lungo e Terraria proposti rispettivamente a 55, 70 e 60 euro. La carta dei vini permette scelte mai banali. Impagabile la vista sul lungolago.

PERUGIA

Osteria A Priori

CC

via dei Priori, 39 ☎ 0755727098

Chiuso domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo € | 🍴 ♿ ♿

TRATTORIA. Nel centro cittadino questa "risto-bottega" propone una cucina che rappresenta la tradizionale cucina umbra, genuina e saporita. Alla base di tutto c'è la scelta delle materie prime, di provenienza esclusivamente locale, attraverso la collaborazione con tanti piccoli produttori di qualità del territorio. La grande passione di Alessandro Casciola, ottimo padrone di casa, è proprio quella di riportare nei piatti e nel bicchiere i sapori e le storie dei tanti artigiani della sua terra attraverso piatti semplici e gustosi che ne esaltino al massimo gli ingredienti. Anche la cantina rispecchia lo stile del locale, con tante chicche enologiche regionali.

L'Acciuga

86

44 CUCINA | 18 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Settevalli, 217 ☎ 3392632591

Chiuso mercoledì e giovedì tutto il giorno, martedì e venerdì a pranzo

Coperti 30

Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ ♿ 🐾

RISTORANTE. Design, eleganza, cantina; la cucina di Marco Lagrimino e la regia di Luca Caputo. Questo in estrema sintesi è L'Acciuga. E spieghiamo il perché: i pezzi dell'arredo sono frutto di una ricerca meticolosa e appassionata, per un ambiente di classe; la selezione enoica è di prim'ordine, trasversale e appagante, capace di sapere unire con disinvoltura etichette di nicchia e grandi classici (anche d'Oltralpe). Ma al ristorante ovviamente si viene per mangiare e qui entra in gioco la mano del cuoco: precisa, pulita e incisiva al tempo stesso. Lo si avverte sin dall'apertura nella freschezza del crudo di salmerino, beurre blanc, piselli, acetosella, limone e se ne ha la conferma, proseguendo, con l'intensità e l'equilibrio dei cappelletti, genovese di maiale, brodo di cavolo cappuccio bianco, riduzione di cavolo cappuccio viola, senape sott'aceto. Nella carta si attinge in eguale misura da acqua e terra (c'è un percorso di 9 portate a 100 euro), con grande attenzione all'elemento vegetale (ad "Horta", dea etrusca dell'agricoltura, è dedicata la degustazione vegetariana di 6 portate a 80 euro). Il servizio è curato con professionalità da Nadia Möller, sposa dello chef.

Ada Gourmet

81

44 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO
via del Bovaro, 2 ☎ 3493130982

Chiuso lunedì tutto il giorno; martedì, mercoledì e giovedì a pranzo

Coperti 38

Fascia di prezzo €€€ | 🍴

RISTORANTE. Ada Stifani è il motore di questa cucina in continuo divenire. Da anni nel settore, ha plasmato la cucina a sua immagine e somiglianza: diretta, lineare e concreta. La sala, dagli interni moderni in una costruzione d'epoca (la consistente cantina ne rimane una testimonianza), si apre agli occhi, dopo la grande vetrata sulla cucina, interamente a vista. Il menu, con due proposte in degustazione, da 75 e 90 euro, consente anche la scelta alla carta. Gli amuse bouche irrompono sulla tavola con un panspezie con fegatini di piccione e gel al mandarino che troneggia su tutti. Ottimo lo spaghetti in jus di radici con tuorlo e camomilla, così come il capriolo con frutti rossi, cavolfiore cotto alla brace e laccato con caramello alla camomilla. Ammiccante e confortevole il dessert, una tarte tatin alle mele cotogne con gelato allo zenzero.

Bosco 131

80

41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
fraz. Bosco

s.da Tiberina Nord, 131 ☎ 0755917035

Chiuso domenica

Coperti 60

Fascia di prezzo € | 🍴

RISTORANTE. La brace a vista fa sempre il suo effetto e il patron, ben consapevole, ne ha fatto la punta di diamante del suo locale. Ma c'è di più nella proposta di questa osteria contemporanea in posizione strategica (era un'antica stazione di posta) al centro del tessuto produttivo umbro. Infatti, oltre ai pregiati tagli cotti con precisione millimetrica sui carboni, dalla cucina escono piatti pensati e ben eseguiti, come i tagliolini, burro affumicato, ostrica, polvere di cedrina. Ben riuscita l'interpretazione del piccione (che si configura una delle "prove del cuoco" per eccellenza): petto scottato, coscia confit, aletta frita e fegatini. Dolce chiusura con l'éclair, cremoso al caramello salato e gelato alle arachidi. Altro punto di forza è la cantina, che oltre a buone etichette dalle regioni italiane vanta una selezione d'Oltralpe niente male.

Civico 25



via della Viola, 25 ☎ 0755716376

Chiuso domenica; aperto solo a cena
Coperti 40

Fascia di prezzo € | 🍷 🐕

BISTROT. Da Civico 25 cibo, vino e ambiente si fondono in una cucina semplice e ben fatta, con rivisitazioni ben integrate e piatti della tradizione, come il piccione ripieno. Filippo Farinelli e la sua banda offrono un servizio semplice e vivace. Da provare assolutamente il baccalà mantecato con chips di polenta. Le tagliatelle ai finferli e aneto sono gustose così come il capocollo di maiale in crosta. Buoni i dessert, i quali possono essere accompagnati da un'ottima selezione di vini dolci scelti da una carta super interessante formata da varie centinaia di etichette. In inverno l'atmosfera è calda e avvolgente.

Luce



83 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
via U. Rocchi, 18 ☎ 0758500922

Chiuso domenica; aperto solo a cena
Coperti 24

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍷 🐕

RISTORANTE. I fratelli Paolo e Francesco Gori hanno vinto una scommessa non facile: dar vita a un ristorante di riferimento nel centro storico di Perugia, capace di regalare alla città una tavola di alto profilo, moderna ma chiara e con elementi territoriali non trascurabili. Difficile da inserire nei cliché di oggi, proprio perché in grado di mutuare una certa idea classica di cucina con piglio, visione e dinamismo. Insomma, un ottimo ristorante senza il bisogno di dovergli per forza affibbiare un'etichetta. Per questo il locale funziona, evolve, trasmette energia e vibrazioni positive tanto nei piatti quanto in sala (suggestiva e ben condotta). Golose le salicce di castrato arrostito, buoni i bottoni di formaggio di vacca, brodo di cipolle alla brace, chiodi di garofano. Sempre squisito il piccione e i dolci. Carta dei vini varia e divertente.

Mercato Vianova



via G. Mazzini, 15 ☎ 0755730445

Chiuso lunedì
Coperti 50

Fascia di prezzo € | 🍷 🍷 🐕

BISTROT. Una certezza nel centro storico. Che sia all'aperto nelle affollate serate estive o all'interno nelle raccolte salette al piano superiore, la piacevolezza è garantita. L'offerta è trasversale: attrattiva per gli amanti del sushi (ben eseguito nelle sue molteplici versioni) e al tempo stesso interessante per chi cerca piatti di cucina contemporanea ben eseguiti (grazie a un bravo consulente spesso presente ai fornelli), come il carciofo arrosto, con insalata di carciofi sott'aceto, labneh (formaggio libanese preparato in casa), salsa verde e peperoncino. Cocktail bar al piano terra. Carta dei vini ben centrata, servizio attento ed efficiente.

L'Officina Ristorante



77 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
b.go XX Giugno, 56 ☎ 0755721699

Chiuso lunedì tutto il giorno, martedì e mercoledì a pranzo e domenica a cena

Coperti 45

Fascia di prezzo € | 🍷 🍷 🐕

RISTORANTE. In una delle zone più belle della città, l'Officina offre una ambientazione attraente. Un tempo regno di Ada Stifani, oggi trasferita all'Ada Gourmet (vedi scheda), i fornelli sono nelle mani di suo marito Joannis Karakousis. Oltre al menu alla carta, si possono scegliere tre opzioni degustazione: Anima, Origini che rappresenta la proposta vegetariana e Vita. L'incertezza nel fusillo granchio e ossobuco, un po' pasticciato nei sapori, è ben riscattata dal goloso coniglio alla cacciatore e dalla torta portokalopita, memoria d'infanzia dello chef di origine greca. Bei vini sugli scaffali.

La Risulta



fraz. Ponte San Giovanni
via A. Manzoni, 214/L ☎ 3337724350

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena; aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo € | 🍷

TRATTORIA. Ci vorrebbero più posti come La Risulta, dove tecnica e pensiero sono coadiuvati da semplicità, immediatezza e informalità. Quadri (ben selezionati) appesi a pareti rosse, qualche libro sulle mensole, una lavagna che fa capolino all'ingresso con i piatti del giorno e un bancone rimasto tale e quale da quando Riccardo Murta e Valentina Urciuoli hanno adibito quel che fu un bar in uno dei posti più interessanti del capoluogo. Il menu naviga a vista, in base a stagioni, mercato ed estro. Lingua salmistrata e salsa tartara; crocchè di pasta con prosciutto cotto e piselli; crocchetta di gallina con maionese allo zafferano; spaghetti con rigaji menta e pecorino. O ancora spaghetti tiepidi con crema di peperoni cozze e taralli; hummus fagiolini cedro e scarola; una "semplice" vignarola. Grande attenzione è data al vegetale. Carta dei vini ben pensata, servizio spigliato e puntuale.

Stella

vedi scheda pag. 602

Venti Vino



b.go XX Giugno, 20 ☎ 0753764918

Chiuso lunedì; da luglio a settembre aperto solo a cena

Coperti 20

Fascia di prezzo € | 🍷 🍷 🐕

WINE BAR. Sara Boriosi è molto conosciuta in città. Caparbia e appassionata, è stata capace di ritagliarsi un ruolo ben preciso nel mondo del vino. Prima come blogger e narratrice, quindi come responsabile di enoteche e infine padrona di casa di un progetto proprio. È lei, insieme a Giovanni Corazzol, altro personaggio noto nell'enomondo, a occuparsi di questo piccolo "club" senza compromessi che somministra, vende e fa cultura del vino. Quale? Soprattutto quello più artigiano e naturale, figlio di tanti piccoli vignaioli disseminati in Italia e in giro per il mondo, ben rappresentati sugli scaffali della "bottega". Un luogo di incontro a cui nessun appassionato si sottrae, magari in compagnia di uno dei tanti buoni cicchetti sfornati dallo staff.

Il Vizio all'Hotel Quattrotorri

vedi scheda pag. 603

PRECI [PG]

Guaita Sant'Eutizio



fraz. Piedivalle
loc. Sant'Eutizio ☎ 3669336316

Chiuso sempre aperto

Coperti 35

Fascia di prezzo € | 🍷 🍷 🐕

TRATTORIA. Alla Guaita si pratica una cucina appenninica, sostanziosa, che pesca dal meglio delle tradizioni di qua e di là del versante in quell'incrocio che si crea tra Umbria, Marche e Reatino. Una coppia è al timone di questo luogo senza fronzoli sia negli arredi sia nel servizio, pur senza far mai mancare una sincera cortesia. Nel menu ci sono i tartufi di stagione per le paste e le frittate, le zuppe fatte con i tenaci legumi e cereali di montagna (roveja, farro, lenticchie), l'amatriciana e la gricia, i salumi e i formaggi locali, gli gnocchi con il castrato e ancora le pappardelle al cinghiale. Se non vi volete abbandonare alla grigliata mista potrete anche chiedere, magari prenotandoli, il cinghiale in salmi, il piccione ripieno, la trippa o i succulenti zampetti di maiale con i fagioli (piatto quasi dimenticato). Semplici dolcetti per chiudere. In cantina pochi vini e qualche birra.

Stella

ccc

loc. Casaglia

via dei Narcisi, 47a ☎ 0756920002

Chiuso martedì; aperto solo a cena escl. domenica; in estate martedì tutto il giorno e domenica a pranzo**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € | 🍷 🏠 ♿ 🍴 🐕**TRATTORIA**

Una locanda di nome e di fatto, rare ormai nel panorama italiano. Sette camere arredate con gusto e semplicità con affaccio sulla città, in un luogo incontaminato e tranquillo. L'ambiente è accogliente, moderno e familiare. Stella è una luce di semplicità gastronomica non fine a sé stessa, ma come vera ricerca di sapori autentici. Il merito è di Silvia e Arek che, rilevato l'albergo di famiglia nel 1998, oggi si cimentano nell'accoglienza con la stessa passione degli inizi e, coadiuvati dal cuoco Nicola Passarelli, percorrono un viaggio lento e rassicurante fra i sapori umbri, rispettando e selezionando materie prime di livello per tradurle in piatti in cui i fronzoli non sono affatto previsti. Solo carni locali selezionate di bovini, suini o animali da cortile, pesce del lago Trasimeno, salumi e formaggi nostrani, Presidi Slow Food, legumi e verdure di stagione. Via allora ai capisaldi della tradizione con trippa di vitellone in umido, frittura di latterini (piccoli pesci d'acqua dolce), piccione ripieno con la salsiccia profumato poi con la maggiorana, pollo all'arrabbiata con torta al testo, faraona e piccione, pasta fatta in casa, ripiena o all'uovo, come le fettuccine al ragù bianco di Chianina. Il pane, preparato con il lievito madre, è piacevolmente coriaceo e vagamente pungente, mentre la verdura è quasi lasciata in purezza per non contaminarne il gusto. E per concludere il pasto dolci classici come mousse, panna cotta, zuppa inglese e crostate, preparati con con la medesima accuratezza. Oltre alla sua funzione di locanda, Stella riveste il ruolo di vineria: il vino riveste un ruolo fondamentale per i proprietari che, con competenza, dispensano consigli su abbinamenti fra piatti e calici giusti. La lista delle etichette presenti in cantina contiene spunti interessanti sia regionali sia nazionali sino ad allargarsi ai migliori territori (circa 350 referenze), con focus sui vini naturali e sui piccoli produttori artigianali.

Il Vizio all'Hotel Quattrotorri

via Corcianese, 260 ☎ 0755171722

Chiuso domenica; aperto solo a cena**Coperti** 150**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🐕

GIAPPONESE. Il Vizio si trova appena fuori dal centro, in ambienti moderni. Da qualche anno è un riferimento cittadino grazie a uno stile di ristorazione audace, nel quale si celebrano qualità delle materie prime, precisione ed estetica della presentazione. Protagonista di tutto ciò è lo chef Marco Gargaglia, perugino di nascita ma da diversi anni perfettamente a suo agio fra tecniche e minimalismi giapponesi. La sua abilità contamina i piatti con estro e senza limiti geografici (frutta esotica, Wagyu e molto altro, senza dimenticare i grandi ingredienti della cucina classica). Spunti multietnici e territoriali danno vita a un menu suddiviso fra sushi e piatti fusion, dove l'estremo Oriente si contamina con il Mediterraneo in termini di materie prime, ortaggi ed erbe aromatiche. Si spazia dunque dalla selezione di ostriche a carpacci e tartare di pesce e crostacei. Ottimo il sashimi servito - a scelta - fra pescato del giorno (orata, dentice reale, tonno Bluefin) e pesce allevato. Eccellenti i nigiri "cross over", con seppia flambata, shiso e limone fermentato, o quello con chu-toro (ventresca di tonno), foie gras e saba. Imperdibile l'uramaki con mazzancolla in tempura, mango, ricciola flambata, riccio di mare e lime. Il servizio è molto accurato, capace di fondere grande cortesia e impeccabile professionalità. La carta dei vini offre interessanti prospettive enologiche nazionali e internazionali dando al cliente la possibilità d'accattivanti intrecci gustativi tra cibo e vino. La prevista ristrutturazione degli spazi, voluta per render ancor più confortevole la sosta e l'esperienza complessiva, porterà con sé la novità di un funzionale cocktail bar che probabilmente sarà anche a disposizione della cucina nella modulazione di abbinamenti sempre più innovativi. Il format, vincente, è riproposto anche nelle sedi di Roma all'interno dell'Hotel Bernini Bristol (piazza Barberini 23, tel. 06488933288) e di Milano presso l'Hotel De La Ville (via U. Hoepli 6, tel. 028051231), tutte contrassegnate dallo stesso nome della casa madre.



SAN GEMINI [TR]

Origine al Grand Hotel San Gemini

80

41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
p.zza Duomo, 4 ☎ 07441031368**Chiuso** domenica; aperto solo a cena**Coperti** 25**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍴 🦴 🐕

RISTORANTE. Dopo la "prima" in quel di Terni, Maurizio Serva e il figlio Amedeo trasferiscono il loro Origine a San Gemini. L'ambiente e la mise en place tradiscono subito un progetto importante, che trova conferma nell'accoglienza e nella proposta gastronomica dai sapori decisi ed eseguita con buona tecnica. La carta è ben centrata e ruota secondo mercato e stagione: quattro antipasti, più altrettanti primi e secondi, si contendono la scena alternandosi fra mare e terra. Si comincia con le cappellette, fagiolini all'ancie stellato, limone candito per passare ai bottoni ripieni di sauté di vongole (a ricordare le origini napoletane del cuoco) e finire con il piccione, Vin Santo, panpepato, piatto iconico della casa in ossequio al territorio. La carta dei vini permette scelte adeguate, la professionalità del servizio rappresenta un valore aggiunto.

SELLANO [PG]

La Casa Rosa del Castello di Postignano

78

40 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO
loc. Postignano, 21 ☎ 0743788911**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 45**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍴 🦴 🐕 🍷

RISTORANTE. Il pluridecorato Vincenzo Guarino trasforma La Casa Rosa in una trattoria dal piglio contemporaneo. La qualità della materia prima e il feeling con i produttori locali sono le linee guida del progetto, e nelle salette interne o in terrazza si gusta una cucina che parte dalle tradizioni della Valnerina per sconfinare in area mediterranea: polpo arrosto, scarola alla napoletana, spuma di patate e salsa bbq e costolete di agnello fritto con caponatina di verdure e salsa chimichurri, ad esempio. Carta dei vini centrata e servizio attento. Per una "experience" su prenotazione c'è la Tavola Rossa, dove lo chef cucina di fronte ai commensali in un tavolo conviviale.

SPOLETO [PG]

Il Capanno

vedi scheda pag. 605

STRONCONE [TR]

Mammé

76

40 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO
via Porta Nuova, 10 ☎ 07441983465**Chiuso** martedì e domenica a cena; aperto solo a cena escl. domenica (in estate chiuso domenica a pranzo)**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🦴 🐕

RISTORANTE. Un armonioso sincretismo fra influenze orientali e materie prime rigorosamente locali. È così che nasce il bao (panino cinese ripieno cotto al vapore) con stracotto di cinghiale in agrodolce e agretti. Il locale è bello e la mamma del cuoco in sala sa raccontare con entusiasmo le esperienze maturate soprattutto all'estero dal figlio, il giovane Tommaso Montineri. Nel piatto l'equilibrio dei sapori è sempre centrato e il palato soddisfatto. Si può optare per il vantaggioso menu degustazione (42 euro) o le proposte alla carta, in cui il carré d'agnello alla brace è già un classico inamovibile. Il servizio tiene il passo. Scelta dei vini discreta. Per i più romantici da non perdere il tavolo civettuolo al primo piano.

TERNI

Lillero Trattoria Moderna

C

via A. De Filis, 8 ☎ 3395914140

Chiuso domenica**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🦴 🐕

TRATTORIA. La tipica osteria di città, anche nell'impatto e negli arredi, con un pizzico di freschezza e visione giovanile in più. Dunque: ambiente gradevole ma informale, servizio cordiale e attento senza eccessi (il menu arriva in tavola scritto su una lavagnetta), cucina di materia prima (giustamente anche di tagli minori, nel caso delle carni) e ricette popolari che spaziano tra i classici di una macro area che parte da Terni (le ciriole sono tra i primi che consigliamo) per guardare a tutto il centro Italia. Oltre alle paste fresche, molto buoni gli spaghetti al Ciliegio. Tra i secondi, meritano la faraona con salsa di fegato, la tagliata di maiale Cinturello, la parmigiana. Capitolo a parte per il "quaderno" dei vini, figlio di passione e competenza.

SPOLETO [PG]

Il Capanno

ccc

loc. Torrecola, 6 ☎ 074354119

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena; da giugno a ottobre lunedì**Coperti** 70**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍴 🦴 🐕

TRATTORIA

Arrivare qui è come andare a pranzo o a cena a casa di amici. Ci si perde nella vegetazione boschiva poco lontani dalla cittadina e si arriva in questa dimora dal sapore familiare, che la famiglia Rastelli ha messo anche nei piatti della propria cucina. Ci si accorge subito di trovarsi in un posto buono, lo senti nell'aria e lo respiri anche dagli odori golosi che invadono gli ambienti. Mauro è un padrone di casa impeccabile, che distribuisce sorrisi e menu quasi fossero la stessa cosa e quando lo guardi, quel menu, capisci perché. Ogni anno. Verdure dall'orto, cacciagione regionale ed erbe e radici del bosco ne caratterizzano il tratto. L'insalata di faraona ai frutti rossi apre un percorso tipicamente umbro in tutto e le fettucine al ragù bianco di piccione superano addirittura i sontuosi strangozzi al tartufo. Qui la cucina e la tradizione sono una cosa seria e vengono servite con autenticità e rispetto. La pernice con soffritto di erbe e bacche di sorbastrelle chiarisce il profumo dell'arrivo e strappa un sorriso durante tutta la masticazione. L'anatra in salmi di senape merita il viaggio, compreso quello di ritorno. Le paste sono fatte a mano e i sapori non lasciano mai troppo spazio alla pesantezza grazie a un sapiente utilizzo delle erbe spontanee. I dessert vanno sul classico di buona fattura, come la sfogliatina di mela rossa dei Sibillini con crema pasticceria. A fine corsa, o quando volete, c'è da provare anche la degustazione di formaggi di una fattoria locale. La carta dei vini è decisamente ampia, con una ricercata attenzione verso le etichette umbre e buona attenzione a una selezione da dessert. Il servizio è familiare, mai invadente, sempre attento e appassionato nel racconto dei piatti e dei prodotti, se lo si chiede. Questa trattoria gode di un rapporto qualità/prezzo raro, quando si parla di mangiare veramente bene, in un posto bello.

MIGLIOR CARTA DEI VINI



Nascostoposto

76

40 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO
via Sant'Alò, 10 ☎ 0744608309

Chiuso lunedì; aperto solo a cena

Coperti 30

Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🍷 🐾

RISTORANTE. Campani di nascita ma ternani d'adozione, questa affiatata coppia (divisa fra sala e cucina) è riuscita nel non facile progetto di affiancare l'autentica pizza napoletana a piatti di concezione gourmet. Naturalmente la terra d'origine rappresenta il faro guida, senza tralasciare sensate contaminazioni: dalla "arancia di mare 2.0" (ragù di seppia, mazzancolla, crostacei e lenticchie, spuma di risotto alla milanese, riso soffiato), a "tra una sfogliatella e la pastiera" (mousse di pastiera napoletana a forma di sfogliatella riccia). Sul versante pizza è superflua ogni citazione; sono tutte buone, dalle classiche alle più creative. Dehors estivo.

Oste della Mal'Ora



via Tre Archi, 5 ☎ 0744406683

Chiuso domenica; aperto solo a cena

Coperti 20

Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🍷 🐾

WINE BAR. Nel centro cittadino questa piacevole insegna si conferma un approdo sicuro per chi cerca buona cucina e prodotti d'eccellenza. Christian Rosignoli, oste appassionato, e il suo staff al femminile, sapranno consigliarvi tra le tante specialità proposte e il giusto abbinamento enologico. Ottimi le selezioni di salumi e formaggi locali, la saporita sella di San Venanzo, i crostini con fegatini o la tartare di razza piemontese. Tra i primi le ciriole alla ternana con pomodoro e aglio o gli gnocchi radicchio e gorgonzola. Sostanziosi i secondi: faraona, coniglio, bombette di maiale, carne salada. Qualche dolce secco per chiudere il pasto. Bella selezione di vini locali e nazionali, con una particolare attenzione alle piccole realtà. Servizio molto gentile e accogliente.

TORGIANO [PG]

Elementi Fine Dining del Borgobrufa Resort

85

45 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
fraz. Brufa

via del Colle, 38 ☎ 3497538102

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì; aperto solo a cena

Coperti 24

Fascia di prezzo €€€ | 🍷 🍴 🍷

RISTORANTE. Andrea Impero si è messo in testa di reinventare la cucina umbra portandola nel terzo millennio. E di farlo da non umbro: è di Ferentino, in Ciociaria. Aspirazione notevole in una terra ruvida e sanguigna, che ha sempre dato il meglio di sé tenendosi lontana dalle liturgie del fine dining. Ma i risultati sono davvero interessanti: nel ristorante più elegante di un magnifico resort, Impero mette a segno una serie di colpi non trascurabili come Regina di Quadri, carpa porchettata del Trasimeno, Festa Mobile, una gallina vecchia con nervetti e lenticchia etrusca, Anime, midollo e animella di vitello con spugnole fermentate. La mano è lieve, Impero riesce a tirare fuori il nucleo elegante anche dell'ingrediente più popolano, e soprattutto ogni piatto sembra un progetto partito da lontano, come se frutto di un pensiero messo al servizio di una pronunciata cura del dettaglio. Lo stile, già ben definito, va affinandosi di stagione in stagione. Due i menu, il territoriale Visione (130 euro) e il più sperimentale Ispirazione (140 euro) e poi una carta libera e senza schemi. Si beve bene e la sala è giovane ed entusiasta.

TREVI [PG]

La Cucina di San Pietro a Pettine

79

40 CUCINA | 14 CANTINA | 25 SERVIZIO
loc. San Pietro a Pettine, 1 ☎ 0742381480

Chiuso martedì e mercoledì; aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 50

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍴 🍷

RISTORANTE. Nelle cucine della famosa azienda che commercializza tartufi, Alice Caporicci porta avanti una impostazione gastronomica solida, senza troppi azzardi. Oltre alla carta ci sono due interessanti proposte degustazione a 65 e 75 euro. Non solo carne, che naturalmente raccoglie la maggior parte dell'interesse, ma anche pesce. Molto buono lo strangozzetto al latte con trota Fario, pimpinella e tartufo bianchetto. Il cibo si accompagna a una piacevole carta dei vini, ben calibrata sull'Umbria, con offerta anche al calice. Il servizio è il fiore all'occhiello del posto.

UMBERTIDE [PG]

San Giorgio

81

42 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Mancini, 3 ☎ 0759412944

Chiuso martedì tutto il giorno; domenica a cena; in estate martedì tutto il giorno e domenica a pranzo

Coperti 35

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍴 🍷 🐾

RISTORANTE. Questo presidio del buon gusto nel centro storico del paese ha annunciato, dopo 17 anni, il trasferimento a Gubbio per la fine del 2024. Non si hanno altri dettagli al momento ma seguiremo ovviamente le vicende che riguardano Mirko Crocioni. Egli vive in simbiosi con il proprio locale, di cui è anima e corpo. La sua è una cucina dalle solide basi classiche, resa più contemporanea dalle idee e dalla tecnica, ma sempre identitaria. Ne sono esempio le animelle di manzo arrostate, cappasanta, salsa di ostriche alla brace; il bottone di canocchie, salsa di passatelli, prezzemolo e limone e l'inamovibile piccione alla brace. Pani, grissini e sfoglia sono fatti in casa. Il menu I nostri Classici è proposto a 70 euro, le due degustazioni a 50 (4 portate a scelta dalla carta) e 80 (7 portate a mano libera). In cantina i rossi piemontesi la fanno da padroni in una selezione che sconfinava in Francia e Germania. Servizio attento.

Vocabolo Moscatelli

78

42 CUCINA | 15 CANTINA | 21 SERVIZIO
fraz. Calzolaro

via del Refari, 2 ☎ 0755455815

Chiuso sempre aperto

Coperti 45

Fascia di prezzo €€€ | 🍷 🍴 🍷 🍷

RISTORANTE. Un ex monastero recuperato per essere una residenza di lusso, dove il lusso è sentirsi liberi di essere a casa nel cuore dell'Umbria. Qui, tra alberi e colline, nel 2024 è approdato in cucina lo chef Lorenzo Cantoni. Grande attenzione alle materie prime locali e alla creazione di piatti che parlino regionale, ma con l'accento di un fine dining elegante. Sapore della tradizione, quindi, e ampio spazio al vegetale; il piccione in tre portate e un ramen veg segnano menu e filosofia. Tavoli ben apparecchiati e cornice rurale ricercata e accogliente, la sala interna è una vetrata sul giardino dove in stagione vengono aggiunti tavoli all'aperto. Di buon spessore la carta dei vini, valida l'offerta dei drink, servizio molto informale.