

RISTORANTE  
ENOTECA



*Dal 1992, passione per il buon cibo*

*La nostra è una storia fatta di tradizione e ricerca costante dei migliori prodotti della nostra terra.*



*Dalla guida Michelin*

*“Accolto tra gli spazi dell'albergo Giò Wine e Jazz Area, il ristorante si è conquistato una fama che va ormai ben oltre i frequentatori dell'hotel. La cucina è innanzitutto umbra, ma limitarsi a questa definizione significherebbe fare un torto all'estro creativo del cuoco, che esalta prodotti e ricette regionali presentando sfiziosi piatti colorati. Dalle paste fresche alle zuppe, dal piccione all'agnello, una passeggiata gastronomica, cui si accosta, quasi con arte, una superba cantina.”*



RISTORANTE  
ENOTECA



**IL VINO È UNICO  
COME IL PREZZO**

**15€**

## BIANCHI

**Derthona, Claudio Marioto (Piemonte 2013)**

*Timorasso*

**Vermentino Colli di Luni, LUNAE (Liguria 2011)**

*Vermentino*

**Langhe bianco, Cascina Ballarin (Piemonte 2014)**

*Chardonnay, Favorita, Pinot Grigio*

**Costadevigne, Alessandri (Liguria 2015)**

*Pigato*

**Soave, Fattori (Veneto 2010)**

*Garganega*

**Brut Millesimato, Lungarotti (Umbria 2014)**

*Vino spumante, Chardonnay, Pinot nero*

**Ciprea, Poderi Capecci San Savino (Marche 2014)**

*Pecorino*

**110 Blanc de Noir, Briziarelli (Umbria 2014)**

*Vino spumante, Pinot nero*

## ROSSI

**Derthona, Claudio Marioto (Piemonte 2013)**

*Timorasso*

**Vermentino Colli di Luni, LUNAE (Liguria 2011)**

*Vermentino*

**Langhe bianco, Cascina Ballarin (Piemonte 2014)**

*Chardonnay, Favorita, Pinot Grigio*

**Costadevigne, Alessandri (Liguria 2015)**

*Pigato*

**Soave, Fattori (Veneto 2010)**

*Garganega*

**Brut Millesimato, Lungarotti (Umbria 2014)**

*Vino spumante, Chardonnay, Pinot nero*

**Ciprea, Poderi Capecci San Savino (Marche 2014)**

*Pecorino*

**110 Blanc de Noir, Briziarelli (Umbria 2014)**

*Vino spumante, Pinot nero*

SCOPRI LA SELEZIONE DELLA NOSTRA CARTA DEI VINI CON OLTRE 400 ETICHETTE

## I CLASSICI DI GIÒ

### GLI INIZI

#### **Uovo all'antica carbonara 8,00 €**

*Unico per la sua semplicità di cottura, è arricchito con guanciale tostato di maiale allevato allo stato brado e con tartufo di stagione.*

#### **Flan di pecorino 8,00 €**

*Flan morbido al palato... e al cuore! Usiamo il miglior pecorino di Colfiorito stagionato in botte e lo adagiamo su una salsa di baccelli verdi, realizzato secondo la più antica tradizione culinaria locale.*

### LE PASTE FRESCHE E ZUPPE

#### **Strangozzi con il "Rancetto" 9,00 €**

*Pasta tipica umbra a taglio lungo. Sugo cotto lentamente con la pancetta tesa di Norcia, la maggiorana fresca lo rende profumato e digeribile.*

#### **Gnocchi al tartufo 9,00 €**

*Veri gnocchi di patate, gustosi e morbidi gratinati con cremosi formaggi D.O.P., completa l'opera una spolverata di tartufo umbro di stagione. Imperdibili!*

#### **Ravioli '92 9,00 €**

*Farciti con 5 tipi di formaggi Italiani conditi con delicata crema di zucca. Nel nostro menu dal 1992. Scrivono di questo piatto: "ogni due tre mesi parto da Bologna per mangiarli, provare per credere" ( B.G.)*

#### **Crema di ceci 9,00 €**

*Crema e non vellutata, assoluto di ceci bio, "quilli boni", piatto da gustare in tutte le stagioni: lo chef Roberto Bigarini personalizza il piatto con un po' di porri dorati.*



Il piatto MICHELIN 2017:  
una cucina di qualità  
Prodotti di qualità e abilità dello  
chef: semplicemente un buon pasto!

Gli alimenti presenti nel menu possono contenere tracce di allergeni. Vedi elenco ultima pagina

\* I piatti segnati con l'asterisco non sono compresi per gli ospiti di pensione

In questo locale sono utilizzati prodotti freschi, in assenza dei quali verranno sostituiti da prodotti congelati di alta qualità



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali



Piatto vegetariano



## I SECONDI

### **Agnello e trecciola alla griglia 17,00 €**

*Dalle colline di Colfiorito utilizziamo le costole e le grigliamo sulla brace, morbide e saporite da mangiare a scottadito. Le serviamo con la tradizionale e quasi introvabile "Trecciola", budelli tenui dell'agnello da latte.*

### **Baccalà alla Perugina 17,00 €**

*Il nostro baccalà è l'originale norvegese della Famiglia Rafols, preparato come una volta in umido con prugne, uvetta e pinoli, che ben si sposano con il sapido del pesce*

### **Guanciola di manzo 17,00 €**

*Guanciolo o Guanciola? Purchè sia di Bue Bianco dell'Appennino(Chianina). La facciamo riposare nel vino Sagrantino di Montefalco per una notte, poi la cuociamo alla contadina, lentamente. Morbido e succulento l'intigolo.*

### **Coniglio dell'Umbria 17,00 €**

*Coniglio dell'Umbria a filiera cortissima, disossato e farcito a mo' di porchetta, con salsiccia e finocchietto selvatico, così come la Nonna Maria l'ha insegnato allo chef Roberto.*

## I CONTORNI

### **Fagiolina del lago Trasimeno saltata 6,00 €**

*Coltivata sui terreni attorno al lago Trasimeno. È un minuscolo legume di forma ovale. In bocca è tenero, burroso e particolarmente saporito. Lo cuciniamo secondo la ricetta delle cuoche popolari Slow Food.*

### **Patate rosse di Colfiorito 6,00 €**

*Un'altra eccellenza Umbra, I.G.P., ha una polpa croccante di colore giallo paglierino, la prepariamo al cartoccio sulla brace, con olio extravergine di oliva.*

## I DOLCI

Richiedi la carta



Il piatto MICHELIN 2017:  
una cucina di qualità  
Prodotti di qualità e abilità dello  
chef: semplicemente un buon pasto!

Gli alimenti presenti nel menu possono contenere tracce di allergeni. Vedi elenco ultima pagina

\* I piatti segnati con l'asterisco non sono compresi per gli ospiti di pensione

\*\* In questo locale sono utilizzati prodotti freschi, in assenza dei quali verranno sostituiti da prodotti congelati di alta qualità



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali



Piatto vegetariano

RISTORANTE  
ENOTECA



## Oggi come DESSERT abbiamo preparato

**Tortino di pistacchio e gelato alla panna**

**Crema catalana**

**Bacio perugina in semifreddo**

**Tortino al cioccolato a cuore caldo**

## I CLASSICI DI GIÒ

**Panna cotta al caramello**

**Zuppa inglese**

**Tiramisù classico**



Il piatto MICHELIN 2017:  
una cucina di qualità  
Prodotti di qualità e abilità dello  
chef: semplicemente un buon pasto!

Gli alimenti presenti nel menu possono contenere tracce di allergeni. Vedi elenco ultima pagina

\* I piatti segnati con l'asterisco non sono compresi per gli ospiti di pensione

In questo locale sono utilizzati prodotti freschi, in assenza dei quali verranno sostituiti da prodotti congelati di alta qualità



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali

 Piatto vegetariano



## MENU SENZA GLUTINE

### GLI INIZI

**Reale di prosciutto di Norcia con ortaggi in agrodolce** 8,00 €

### LE PASTE E LE ZUPPE

**Penne con baccalà abbrustolito** 9,00 €

**Lenticchie di Castelluccio in zuppa** 9,00 €

**Tortellini con crema di formaggi e tartufo di stagione** 10,00 €

### I SECONDI

**Grigliata di verdure e ortaggi** 16,00 €

**Tagliata di manzo con sale grosso e olio umbro** 18,00 €

**Scottadito di agnello alla griglia** 17,00 €

**Filetto di baccalà alla griglia** 16,00 €

### I CONTORNI

**Fagiolina del lago trasimeno** 6,00 €

**Patate di Colfiorito cotte nel cartoccio** 5,00 €

**Misticanza di stagione** 5,00 €

### I DOLCI

Richiedi la carta

Gli alimenti presenti nel menu possono contenere tracce di allergeni. Vedi elenco ultima pagina

\* I piatti segnati con l'asterisco non sono compresi per gli ospiti di pensione

In questo locale sono utilizzati prodotti freschi, in assenza dei quali verranno sostituiti da prodotti congelati di alta qualità



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali



Piatto vegetariano



Il piatto MICHELIN 2017:  
una cucina di qualità  
Prodotti di qualità e abilità dello  
chef: semplicemente un buon pasto!



## I NOSTRI PRINCIPALI FORNITORI E PRESIDI SLOW FOOD

*Tutti i prodotti sono utilizzati secondo stagione*



### **Fava Cottòra dell'Amerino**

*Ass. produttori fava Cottòra dell'Amerino  
Guarda - Terni*



### **Fagiolina del lago Trasimeno**

*Azienda agraria Flavio Orsini  
Passignano sul Trasimeno - Perugia*



### **Sedano nero di Trevi**

*Produttore Annibale Bartolomei  
Borgo Trevi - Perugia*



### **Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere**

*Macellerie Bigotti e Riccardini  
Città di Castello - Perugia*

### **Spaghetti trafilati in bronzo**

*Pastificio Verrigni  
Roseto degli Abruzzi - Teramo*

### **Reale culatello**

*Casa del prosciutto di Perticoni  
Norcia - Perugia*

### **Ceci biologici**

*Azienda biologica Lisa de Iaco  
Todi - Perugia*

### **Formaggi**

*Petrucci Casari dal secolo scorso  
Rieti - Terni*

### **Verdure**

*Spirito contadino  
Trinitapoli - Foggia*

### **Pasta fresca**

*La Romagna  
Foligno - Perugia*

### **Pasta fresca**

*La Bolognese  
Foligno - Perugia*

### **Frutta e verdura**

*Ronca e figli  
Perugia*

### **Uova**

*Parisi  
Grosseto*

### **Farro di Monteleone**

*Azienda biologica Montemenardo  
Spoleto - Perugia*



Il piatto MICHELIN 2017:  
una cucina di qualità  
Prodotti di qualità e abilità dello  
chef: semplicemente un buon pasto!

Gli alimenti presenti nel menu possono contenere tracce di allergeni. Vedi elenco ultima pagina

\* I piatti segnati con l'asterisco non sono compresi per gli ospiti di pensione

\*\* In questo locale sono utilizzati prodotti freschi, in assenza dei quali verranno sostituiti da prodotti congelati di alta qualità



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali



Piatto vegetariano

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE CREANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pacan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alla istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di semi di molluschi.





*Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben areata  
e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte,  
quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle  
sere di Primavera Autunno e Inverno sogghignando  
al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni  
senza donne e senza vino che dovrebbe vivere una  
decina d'anni più di voi...*

*Giacomo Bologna*