



La Pro Loco Torgiano
presenta la 3^a edizione di:



TORGIANO GOURMET

A cena con l'Artista

Dal 19 Luglio al 6 Agosto 2020

Piazzetta Ciro Scarponi (ex Malizia), Torgiano (PG)

Per info e prenotazioni

349 1376110, 347 7903475, 334 6955996, 345 9038837



Taverna dell'Artista

... *Aspettando Torgiano Gourmet*

Sabato 11 Luglio

- Dalle 19:00 Apericena a cura di:
Wonder Umbria Enoteca Wine Bar
e Osteria del Museo



- Concerto musicale in Piazza Baglioni con Giorgia Bazzanti: "NON ERI PREVISTA" live con Riccardo Gambacorta (piano e tastiere)

Sabato 18 Luglio

- Pizza per il corso a cura del Ristorante Pizzeria
I Tempi Antichi



DOMENICA
19 LUGLIO



Osteriaapriori

APERITIVO DI BENVENUTO

Con bruschettina al guanciale di maiale cotto nel vino rosso

ANTIPASTO

Fagiolina del lago trasimeno in insalata, panzanella e frittatina con cipolla di Cannara

PRIMO

Agnolotti ripieni di brasato alla cipolla rossa di Cannara

SECONDO

Capocollo di maiale al forno con riduzione di birra artigianale e contorno di patate al forno

DOLCE

La nostra cheesecake con albicocche marinate al vinsanto

Vini al calice della Cantina Lungarotti:

-Metodo classico Brut Lungarotti
Millesimato 2016

- "Vigna il Pino" Bianco di Torgiano DOC 2015

- "Vigna Monticchio" Rosso di Torgiano
Riserva DOCG 2013

25€

VENERDÌ
24 LUGLIO



Borgobrufa
SPA Resort

ANTIPASTO

Filetto di baccalà in oliocottura con lenticchie di "Poggio Aquilone"

PRIMO

Tagliatella fatta in casa al ragù di pecora con pecorino e zafferano "Città della Pieve"

SECONDO

Suino terra Umbra cotto a bassa temperatura con mele e cicoria

DOLCE

Tartelletta al limone con lamponi e meringa

Vini della Cantina Baldassarri:

Burgus e Poggio Belvederino

25€

SABATO
25 LUGLIO



Le Tre Vaselle
Resort & Spa

ANTIPASTO

Crème brûlée di fegato, chips di polenta e balsamico

PRIMO

Tortello di faraona, piselli e ciliegini confit

SECONDO

Pancia di maialino, bieta e carote

DOLCE

Pera, Rubesco e nocciole

SABATO
1 AGOSTO



Albergo
Ristorante
SIRO

ANTIPASTO

Tagliolini di melanzane su cestino di pane con pachino confit e ricotta salata

PRIMO

Risotto Acquerello invecchiato 12 mesi, filangè di limone e tartufo estivo

SECONDO

Filetto di brado bardato con erbe aromatiche, cotto a bassa temperatura con riduzione al Sagrantino
Patate croccanti al sale affumicato

DOLCE

Sfera alla nocciola glassata al fondente Luisa

GIOVEDÌ
6 AGOSTO



Ristorante
Pizzeria
De Carolis

ANTIPASTO

Gazpacio di melone con sformatino di prosciutto cotto e basilico

PRIMO

Lasagnetta bianca con fiori di zucca, zucchine e mozzarella di bufala con crema di zucchine

SECONDO

Pancetta di maiale con fichi caramellati e cipolla rossa di Cannara

DOLCE

Mousse di ricotta e limone con salsa di fragole

Spettacolo in piazza
Baglioni con il gruppo:
SKY PINK LIVE

Vini della Cantina Lungarotti

Vini della Cantina Margaritelli:
Mirantico e Costellato

Vini della Cantina Rossi Daniele:
Montespinello Bianco Umbria IGT 2019
Rosa alle Vigne Rosato Umbria IGT 2019
Montescosso Rosso Umbria IGT 2018

25€

25€

25€