









"ORVIETO A TAVOLA" **OUVERTURE DI PRIMAVERA**

Sedici giorni di "alta cucina" in cui alcuni tra i più caratteristici ristoranti della città, al fine di valorizzare i sapori ed i profumi della cucina orvietana, propongono menù a tema con piatti realizzati all'insegna della tradi-

I ristoranti e i loro menù

AL CORSICA

PIAZZA ANGELO DA ORVIETO, 7 - TEL. 0763.340972 info@ristorantealcorsica.it

- · Aperitivo di benvenuto
- · Ombrichelle all'etrusca
- · Spezzatino di cingbiale agli aromi
- · Zuppa inglese

AL SAN FRANCESCO

VIA B. CERRETTI, 10 - TEL. 0763.343302 info@ristorantealsanfrancesco.it

- · Frittatina agli asparagi, crostino al lardo, lumachelle e prosciutto nostrano
- · Ravioli di patate al ragù di coniglio
- · Costolette di agnello allo scottadito e patate al sale
- · Cheese cake alle fragole



ANTICO BUCCHERO

VIA DEI CARTARI - TEL. 0763.341725 anticobucchero@tiscali.it

- Bruschetta con guanciale all'aceto balsamico
- · Riccioli di semola con broccoli e salsiccia
- Peposo di maialino al forno con patate grat
- · Biscottini rustici orvietani con Vin Santo

ANTICA CANTINA PIAZZA MONALDESCHI, 18 - TEL. 0763.344746

info@anticacantinaorvieto.it · Panzanella orvietana con verdure di stagione

- · Zuppa di farro
- Degustazione di pecorini orvietani con mieli e composte
- con verdura di stagione all'agro o ripassata con pomodoretto e peperoncino · Zuppa inglese



VIA B. CERRETTI, 10 - TEL. 0763.302132 info@ristorantelabadia.it

- · Parmigiana di melanzane con coulis di pomodoro e pesto al basilico
- Umbrichelli al ragù di coniglio e scaglie di grana
- · Gallina ubriaca con carciofo ripieni
- Zuppa inglese

8 LA PENISOLA

VIA B. CERRETTI, 10 - TEL. 0744.950521 info@albergolapenisola.it

- · Insalatina di champignon e pecorino orvietano stagionato
- Tagliolini con asparagi selvatici e pomodorini
- Faraona alla leccarda su crostone e patate al sale Ciambelline all'anice

9 LE GROTTE DEL FUNARO

VIA RIPA SERANCIA, 41 - TEL. 0763.343276 info@grottedelfunaro.it

- · Salumi misti di Chianina, panzanella e crostino al tartufo
- · Gnocchetti con pomodorini secchi, baffo e basilico
- · Petto di faraona al finocchietto, farcito con fegatini e tartufo con spinaci ripassati
- · Semifreddo al pistacchio e mandorle con squaglio di cioccolato caldo

10 NUMERO 63

VIA A. COSTANZI, 63 - TEL. 0763.302751 info@ristorantenumero63.it

- · Dadolata di parmigiana servita con cubetti di pane tostato saltato in padella con olio e salvia • Crema di cipolle rosse accompagnata da sfoglie di pancetta tesa
- · Gnocchetto mantecato con il ragù bianco di Chianina
- Medaglioni di maiale serviti con purea di mele e fagiolini tostati in padella con aglio e peperoncino frantumato
- e scaglie di cioccolato fondente

· Iglù di fragola servito con crema al limone

11 OSTERIA DEL SALTAPICCHIO

PIAZZA XXIX MARZO, 8A - TEL. 0763.341805

· Crostoncino di fave secche con baffetto croccante e fave fresche

- Tagliolini fatti a mano con asparagi pistacchi e fragole Pollo arrotolato ripieno di ortica e pecorino su fonduta
- · Piccola bavarese alla liquirizia su fondo di fragole e menta

5 IL COCCO VIA GARIBALDI, 6 - TEL. 0763.342319 tittocchia@mail.ru

· Antipasto di terra con crostini

- Umbrichelli al cocco
- · Trippa alla parmigiana con verdura di stagione

CORSO CAVOUR, 299/301 - TEL. 0763.344792 trattoriabucadibacco@hotmail.it • Trippa all'orvietana e verdure pastellate fritte

6 LA BUCA DI BACCO

· Pizzichi alla bacco. Pappardelle al profumo di bosco · Stinco di maiale al tartufo con tortino di verdure

- · Rocciata di mele e pinoli calda

info@osterianumerouno.eu Assaggini di salumi e pecorino dell'antica arte orvietana

Crostino all'olio delle campagne orvietane

VIA RIPA CORSICA, 2A - TEL. 0763.341845

OSTERIA NUMERO UNO

- Filetto di vitellone spadellato con pomodori secchi e olive nere Assaggino di zuppa inglese

sfizioorvieto@yahoo.it

13 SFIZIÒ



 Affettati misti locali con crostino della nonna · Pappardelle al ragù di oca

VIA GARIBALDI, 20 - TEL. 0763.344315

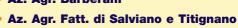
- Bocconcini di cingbiale tartufati con contorno di cicoria del "piano di orvieto"
- Zuppa inglese all'orvietana
- Costo per persona € 25,00 bevande incluse Prenotazione da effettuarsi presso i Ristoranti

Si ringraziano le seguenti cantine:

Az. Agr. Custodi

- Az. Agr. Barberani
- **Az. Vinicola Falesco**
- Az. Vinicola La Carraia





- **Cantina Cardeto**
- **Tenuta Le Velette**















05 Maggio **201**3

Costo del menù: € 25,00 bevande incluse (Prenotazione C/o i Ristoranti)

Domenica 21 Aprile

Ore 18.00 - Palazzo del Popolo

a cura della Libreria dei Sette

CARLO CRACCO

LIBRI E AUTOR

a cura della Libreria dei Sette **SVEVA CASATI**

Ore 18.00 - Enoteca Regionale dell'Umbria

IL CICOTTO DI GRUTI

Degustazione su prenotazione € 15,00 Tel. 0763 393529 - Cell. 347 9125494

Ore 18.00 - Palazzo dei Sette

UTO UGHI

dalle ore 11.00 alle ore 17.00

a cura di Itinera

EMPORIO DI VINI E SAPORI

Esposizione, Degustazione e Vendita di Vini e Prodotti

Tel. 0763 393529 - Cell. 347 9125494

Il tema della passeggiata è: "PRODOTTI DEL TERRITORIO". Si svolgerà

la ormai "storica" passeggiata enogastronomica tra autentici sapori della nostra tradizione. Tra un assaggio ed un altro nei palazzi storici e nelle piazze si potranno degustare specialità orvietane, abbinate ai migliori vini locali. I punti allestiti per le degustazioni saranno tre: Palazzo del Popolo sala Expo, Complesso del San Giovanni/Palazzo del Gusto/Centro Servizi Formativi Provincia di Terni, Istituto Professionale di Stato.

a cura dell'Istituto Professionale di stato sezione Alberghiera Vini: selezione e abbinamento a cura della FISAR di Orvieto Intipasto

- Cacio Orvietano - Lombetto in carpaccio - Salsicciotto tipico - Coppa di testa all'arancio - Torta al formaggio

a cura dell'Università dei Sapori Vini: selezione e abbinamento a cura della FISAR di Orvieto

Tappa 2 • Complesso del S. Giovanni/Palazzo del Gusto

Primo

Ditalini di pasta con fagioli e cotiche - Strozzapreti al ragù di cinghiale

a cura sezione Alberghiera Vini: selezione e abbinamento a cura della FISAR di Orvieto

Secondo piatto Carne in straccetti al profumo di bosco - Ceci all' olio di oliva e rosmarino

"I Gelati d'Italia" con la partecipazione della Gelateria Pasqualetti

Vini: selezione e abbinamento a cura della FISAR di Orvieto Gelati d'Italia Costo del biglietto "A spasso con Gusto" € 25,00 a persona per

Palazzo del Capitano del Popolo Accoglienza, biglietteria, punto informativo della manifestazione

• Bambini 6/12 anni: € 15,00 - Bambini 0/6 gratis su prenotazione.

Prenotazione e acquisto biglietti Dal 01 al 28 Aprile 2013

info@orvietocongusto.it Bonifico Bancario: Consorzio Orvieto Way of Life IBAN IT59N0622025710000001000829

Prenotazioni alberghiere Consorzio Orvieto Way of Life

Informazioni

349.7857618 (Orietta) 329.4030745 (Cristina)

ORVIETO AT THE TABLE

Orvieto's Restaurants will offer thematic Menus with dishes prepared in the name of tradition. Cost per person: € 25,00 - drinks included (Reservations must be arranged directly with the Restaurants)

Sunday, April 21 At 18:00 - Palazzo del Popolo

BOOKS AND AUTHORS by Libreria dei Sette **CARLO CRACCO**

Wednesday, April 24

At 18:00 - Palazzo dei Sette **BOOKS AND AUTHORS** by Libreria dei Sette **SVEVA CASATI**

Thursday, April 25

At 18.00 - Enoteca Regionale dell'Umbria by Itinera in partnership with Ass. Tutela Cicotto di Grutti IE "CICOTTO DI GRUTTI Tasting by prior reservation € 15,00 per person

Tel. 0763 393529 - Mob. 347 9125494

Friday, April 26 At 18:00 - Palazzo dei Sette

OOKS AND AUTHORS

by Libreria dei Sette **GIANPAOLO PANSA**

Saturday, April 27 At 18:00 - Palazzo dei Sette

BOOKS AND AUTHORS by Libreria dei Sette

UTO UGHI

From 11:00 to 17:00 - Enoteca Regionale dell'Umbria by Itinera

Saturday, April 27 and Sunday April 28

EMPORIUM OF WINES AND FLAVOURS

Local food and wine tasting and sales Tel. 0763 393529 - mob. 347 9125494

"A STROLL WITH TASTE"

From 12:30 to 16:30 The theme of 2013 Orvieto with Taste is: "The Products of our Territory".

The traditional Food and Wine Walk will be a meandering voyage of discovery among the flavours and products of our territory. Each course, paired with the best local wines, will be served in the most evocative palaces and squares of Orvieto. The three tasting venues are: Palazzo del Popolo - Expo Hall, Complesso del San Giovanni/Palazzo del Gusto/Centro Servizi Formativi Provincia di Terni, Istituto Professionale di Stato. Stage 1 • Palazzo del Capitano del Popolo

By Istituto Professionale di stato sezione Alberghiera Wine pairings selected by the Orvieto delegation of FISAR

Appetizers Mortadella of Chianina beef - Ewe's Ricotta from Colfiorito - Spelt salad Orvieto's Pecorino cheese - Dried cured pork loin carpaccio - Traditional

Italian sausage - Pig Head sausage with orange - Easter cheese bread Stage 2 • Complesso del S. Giovanni/Palazzo del Gusto

vizi Formativi Provincia di Terni By Università dei Sapori

Wine pairings selected by the Orvieto delegation of FISAR First courses

Ditalini (small pasta) with beans and pork rinds - Strozzapreti (hand-rolled

pasta) with wild boar ragout **Stage 3 • Istituto Professionale di Stato**

By sezione Alberghiera Wine pairings selected by the Orvieto delegation of FISAR

Main course

Strips of local beef with mushrooms, rocket and cherry tomatoes - Chickpeas with olive oil and rosemary Stage 4 • Palazzo del Capitano del Popolo

"I Gelati d'Italia" in partnership with Gelateria Pasqualetti Wine pairings selected by the Orvieto delegation of FISAR **Dessert** Ice creams of Italy

The ticket price for "A spasso con gusto" is € 25,00 per person for the entire itinerary (with complimentary glasses and wine glass bags).

Children aged 6 to 12: € 15,00 - Children 0/6 free with reservation.

Palazzo del Capitano del Popolo Reception, ticket office and Information point for the event

Ticket reservations and sales Dal 01 al 28 Aprile 2013

Online ticket sales

info@orvietocongusto.it Bonifico Bancario: Consorzio Orvieto Way of Life IBAN IT59N0622025710000001000829

www.orvietocongusto.it

Hotel reservations Consorzio Orvieto Way of Life orvietowayoflife@yahoo.it

349.7857618 (Orietta) 329.4030745 (Cristina)

Information







































Mercoledì 24 Aprile

Ore 18.00 - Palazzo dei Sette

Giovedì 25 Aprile

a cura di Itinera In collaborazione con Ass. Tutela Cicotto di Grutti

Venerdì 26 Aprile Ore 18.00 - Palazzo dei Sette

a cura della Libreria dei Sette

GIANPAOLO PANSA Sabato 27 Aprile

a cura della Libreria dei Sette

Sabato 27 e Domenica 28 Aprile

Enoteca Regionale dell'Umbria

"A SPASSO CON GUSTO" dalle ore 12.30 alle ore 16.30

Tappa 1 • Palazzo del Capitano del Popolo

Mortadella di chianina - Ricotta di pecora di Colfiorito - Farro in insalatina

tro Servizi Formativi Provincia di Terni

Tappa 3 • Istituto Professionale di Stato

Tappa 4 • Palazzo del Capitano del Popolo

l'intero itinerario (in omaggio bicchieri e portabicchieri).

Acquisto Biglietti online www.orvietocongusto.it

orvietowayoflife@yahoo.it