

L'Oro di Spello

55° Festa dell'Olivo e Sagra della Bruschetta

Nei ristoranti di Spello...

In cucina con l'Oro di Spello

Per i tre giorni della manifestazione, i ristoranti del centro storico che aderiscono a 'L'Oro di Spello' propongono menu a tema dove l'olio è protagonista.

Nella sola serata di venerdì 10, giorno inaugurale, molti di essi accolgono chef ospiti e relatori provenienti da diverse regioni d'Italia che cucineranno a 'quattro mani' con gli executive chef.

DRINKING WINE

Carpaccio di trota e salmerino affumicati con stracciatella di burrata e olio extravergine d'oliva

Spaghetti aglio, olio e sarde

Manzo all'olio con polenta

Mousse al fondente con crema pasticciera all'olio extravergine d'oliva

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Euro 29,00

executive chef: Maurizio Ferri – guest chef: Giorgio Arrighini

Via Giuseppe Garibaldi, 20

Info e prenotazioni, tel. 0742.301625

IL FRANTOIO

Bruschetta con olio novello extra vergine e prosciutto crudo

Rocciata con verdura e salsiccia

Fagioli alla contadina

Zuppa di cicerchie con crostini

Manzo all'olio extravergine d'oliva con verdura campagnola ripassata in padella

Roccia all'olio extravergine di oliva con gelato all'olio

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Euro 19,50

executive chef: Monia Berichilli – guest chef: Daniel Girbea

Via Consolare, 16

Info e prenotazioni, tel. 0742.301134

IL MOLINO

Schiacciata olio e rosmarino con erba campagnola del taglialegna

Tagliatelle strascinate ai legumi di Colfiorito

Ciccia cotta al focolare

(Salsiccia, costarella e fegatello con ratta, condito con buccia di agrumi, alloro e pane) – Patate al forno

Torta alla crema di vin cotto e olio

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Euro 22,00

Executive chef: Vania e Francesca Buono – guest chef: Eros Marchi

Piazza Matteotti, 6

Info e prenotazioni, tel. 0742.651305

IL PINTURICCHIO

Caprese di baccalà

Insalatina di lenticchie e agrumi con baccalà

Risotto all'intruso di Montecristo in manteca al Moraiolo e quenelle di baccalà mantecato

Baccalà panato alla farina di mais sponcio su crema di fagiolini del Trasimeno all'aroma di pepe di Timut

L'olio nel dolce: crescionda e rocciata

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Euro 29,00

executive chef: Francesco Tini – guest chef: Samuele Bettini

Largo Mazzini, 8

Info e prenotazioni, tel. 0742.301784

IL VECCHIO OPIFICIO

Insalata di cannellini con cipolla di Cannara

Cocottina di scamorza e tartufo

Zucchine in carpione

Crescia all'erba

Vellutata di cicerchie con crostini di pane all'olio

Fettina di vitello alle erbe aromatiche con contorno di cicoria ripassata

Panna cotta all'oro di Spello

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Euro 25,00

Executive chef: Barbara Fusari – guest chef: Alessio Tipaldi

Piazza Via Centrale Umbra, 50

Info e prenotazioni, tel. 0742.651780

LOCANDA DEL POSTIGLIONE

Bruschette all'olio nuovo

Crema di ceci con crostino all'olio nuovo

Pinzimonio del Postiglione

Risotto al Barolo

Bollito di guancia con salsa

Panna cotta con emulsione di olio

Acqua minerale calice di vino e caffè

Euro 25,00

Executive chef: Mirco Palini – guest chef: Giancarlo Rebuscini

Via Roma, 5

Info e prenotazioni, tel. 0742.301164

MAMAFO'

Bruschette con olio novello:

(Olio novello, lardo e noci - Olio novello, verdure campagnole e olive taggiasche - Olio novello e cicerchia dell'altopiano di Colfiorito)

Carpaccio di carciofi con olio novello e scaglie di parmigiano

Pappa al pomodoro

Zuppa di legumi (farro, orzo perlato, lenticchie, roveja, ceci, fagioli)

Carpaccio di Chianina con olio novello e tartufo o con olio novello, rucola e scaglie di Parmigiano

Dolce della casa

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Euro 25,00

executive chef: Luigi Marini

Piazza Vallegloria, 13

Info e prenotazioni, tel. 0742.303135

L'ORLANDO FURIOSO

Carpaccio di chianina al pecorino e valeriana

Vellutata di ceci

Bruschetta ai funghi di bosco

Crescia con erba campagnola e salsiccia

Tagliatella al sugo d'oca

Risotto al sagrantino mantecato all'olio

Tagliata al rosmarino e ginepro all'olio grezzo

Salame del re

Acqua calice di vino e caffè

€ 22,00

Executive chef: Renato Locchi - guest chef: Corrado Mora

Via Centrale Umbra 75

Info e prenotazioni, tel: 0742.652125

OSTERIA DEL BUCHETTO

Flan di cardi con bagna caôda all'olio extravergine di oliva e chips di topinambour

Risotto con pesce persico, limone candito mantecato con latte di mandorle e olio extra vergine di oliva

Maialino in porchetta con insalatina di campo e olio extravergine

Rocciata all'olio extravergine. con gelato al miele millefiori

Acqua minerale, calice di vino e caffè

€ 25,00

Executive chef: Sara Romagnoli - guest chef : Agostino Sala e Francesco Biancamano

Via Cappuccini 19

Info e prenotazioni, tel: 0742.303052

Da venerdì a domenica

Apertura delle taverne Porta Chiusa, Mezota e Pusterula

Ristoranti con menu dedicato all'Oro di Spello

con la consulenza gastronomica del critico e giornalista Jacopo Fontaneto

