



www.ristoranteilbaratto.it

Menù tipico Umbro

Il menu “tipico umbro” è orientato alla valorizzazione dei prodotti, dei sapori e delle tradizioni dell’Umbria. L’attenta ricerca e selezione delle materie prime costituisce per noi un valore fondamentale al fine di favorire l’”esperienza” con la cucina dei nostri territori. Ecco perché ci facciamo vanto e promotori del concetto di filiera corta con le eccellenze dei produttori locali.

Antipasto

Tagliere di salumi e formaggi tipici Umbri
*Bruschette all'olio DOP, con fagiolina del
Trasimeno e lenticchie Dop di Castelluccio*

Primo piatto

Umbrichelli artigianali ai funghi porcini

Secondo piatto

Porchetta umbra al finocchio selvatico

Dessert

Ciaramicola

Selezione Vini umbri:

*Orvieto classico superiore DOC Bigi
Torricella*

*Umbria IGT Sangiovese cantina Bigi
Baccio colli trasimeno DOC*

Rosso di Montefalco DOC

Rubesco rosso di Torgiano DOC

Grechetto Colli martani DOC

Grechetto Todi DOC

*in abbinamento al menù sarà
possibile scegliere un calice di vino tra
quelli indicati .*