

Trasimeno *Sapori*



RISTORANTI • RESTAURANTS - PANE • BREAD

PRODOTTI LOCALI • LOCAL PRODUCTS

GASTRONOMIA • GASTRONOMY

VINI • WINES - PASTA - OLIO • OIL

PESCE • FISH - ATTIVITÀ • ACTIVITIES



UNIONE
RISTORATORI
ALBERGATORI
DEL TRASIMENO



Consorzio URAT

L'URAT è un Consorzio turistico, nato dall'iniziativa di alcuni ristoratori e albergatori nell'anno 1983, raggruppa oggi oltre 100 attività turistiche degli otto Comuni del Trasimeno, ed è rappresentativo di tutte le tipologie ricettive dell'intero comprensorio. In collaborazione con le Amministrazioni Comunali locali, predispone e realizza delle azioni promozionali che interessano tutto il territorio, finalizzate a divulgare il brand Umbria e Trasimeno.

L'URAT promuove un progetto di filiera enogastronomica denominata *Trasimeno Sapori* che intende sostenere il processo di qualificazione della locale enogastronomia e valorizzare i prodotti tipici del Trasimeno. I ristoranti presenti garantiscono qualità e professionalità nei processi che danno identità alla cucina del territorio proponendo un menù tipico che può variare a seconda della stagione. Si utilizzano prevalentemente materie prime acquistate dai produttori locali.

Altra iniziativa volta alla promozione integrata del territorio è Porte Aperte al Trasimeno: www.porteapertealtrasimeno.it.



Vi aspettiamo al Trasimeno



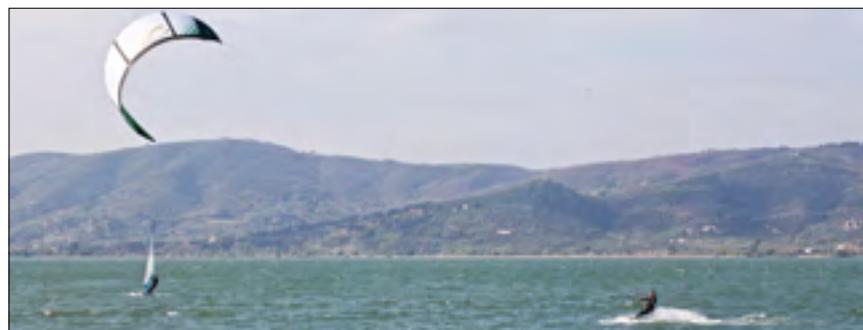
Consorzio URAT

URAT is a tourism consortium created in 1983 by a small group of restaurants and hoteliers and now has more than 100 members, all of whom are involved in providing services of all kinds to visitors in the eight municipalities surrounding Lake Trasimeno. Together with the individual city administrations, URAT organizes promotional activities that involve the entire region so as to increase awareness of both Lake Trasimeno and the Region of Umbria.

URAT has also created a specific food and wine project entitled *Trasimeno Sapori* which supports the qualification of local food and wine concerns and promotes the products typical of the lake's surrounding areas. The restaurants that participate in the initiative guarantee quality and professionalism in the preparation of foods that distinguish the region, offering menus that may vary according to seasonal ingredients. Most of these ingredients have been sourced from local producers. Another local awareness-raising initiative is *Porte Aperte Trasimeno (Trasimeno Open Doors)*: www.porteapertealtrasimeno.it.



Trasimeno looks forward to welcoming you



Trasimeno *Pills*

Castiglione del Lago

Luogo di particolare rilevanza è Palazzo della Corgna che ospita un articolato Percorso Museale.

The town's most important landmark is Palazzo della Corgna which hosts a very interesting Museum Itinerary.

Città della Pieve

Il suggestivo Percorso Museale si compone di alcuni luoghi di grande valore artistico e monumentale tra cui l'Oratorio di Santa Maria dei Bianchi e la Chiesa di Santa Maria dei Servi con affreschi del Perugino.

The striking Museum Itinerary includes stops at the main historical - artistic sites and monuments of the city, including the Oratory of Santa Maria dei Bianchi and the Church of Santa Maria dei Servi with frescoes by Perugino.

Magione

Ospita il Castello dei Cavalieri di Malta, edificato nel XII come ospedale fortificato.

Hosts the Castello dei Cavalieri di Malta, built in the XII century as a fortified hospital.

Paciano

Da visitare la Chiesa della Madonna della Stella dove si conserva un bel ciclo di affreschi manieristici.

Chiesa della Madonna della Stella which houses a delightful Mannerist fresco cycle.

Panicale

Nella piazza Umberto imponente è la Collegiata di San Michele che conserva affreschi e tele di pregio e la Chiesa di San Sebastiano con l'affresco del Perugino.

The main square hosts the impressive Collegiata di San Michele which preserves valuable frescoes and paintings and the Church of San Sebastiano which preserves fresco by Perugino.

Passignano sul Trasimeno

La Rocca di probabile origine longobarda è situata in uno dei punti più alti del paese, ospita il Museo delle Barche.

The Rocca, probably dated when the Longobards were here and located in one of the highest place of the town, hosts the Boat Museum.

Piegaro

Nel cuore del centro storico nasce il Museo del Vetro che racconta la centenaria storia della produzione vetraria.

In the heart of the historical centre houses the Glass Museum which tells the centuries-old history of glassmaking.

Tuoro sul Trasimeno

Il Museo di Annibale al Trasimeno presenta le più interessanti novità sulla Battaglia del Trasimeno valendosi di avanzati strumenti multimediali.

The Museum offers the most interesting novelties of the famous Battle of Trasimeno, applying multimedia system.

Trasimeno *Gastronomy*

L'area del Trasimeno possiede una enorme ricchezza enogastronomica. Oltre all'antica tradizione della cucina del pesce, agli ottimi vini e all'eccellente olio, la cultura regionale contadina conferisce alle carni, specialmente a quelle di maiale, piccione, oca, anatra e agnello, un'importanza di primo piano.

Gli antipasti per eccellenza sono quasi sempre salumi. Non mancano mai fra gli antipasti di terra: il prosciutto, la salsiccia, il salame ed il capocollo, accompagnati dalla Torta al Testo o dalla Torta di Pasqua. Unici per sapore gli antipasti di lago.

Le paste nella cucina locale sono i Pici o Umbricelli a far da padrone. Si tratta di grossi spaghetti fatti a mano.



Opuscolo turistico del Lago Trasimeno del 1936
Tourism brochure of Lake Trasimeno from 1936.

Una vera unicità invece è la Fagiolina del Trasimeno; il piccolo legume in via di estinzione; sul finire degli anni '90 è stato recuperato in nome della salvaguardia della biodiversità. Dal 2000 la Fagiolina del Trasimeno è Presidio Slow Food.

The Trasimeno area is rich in fine food and wine traditions. Beside the excellent preparation of local fish, the great wines produced and the quality olive oil, local methods adopted by the farmers since time immemorial also place meats – especially pork, duck, geese and lamb – in the forefront of culinary excellence.

The delicious starters to any meal almost always include cured meats like prosciutto, sausages, salami and capocollo, often accompanied by Torta al Testo (local flat bread) or Torta di Pasqua (Easter bread). The lake's starters are unique in flavour.

The pasta distinguishing local cuisine are "Pici" and "Umbricelli", both large handmade "spaghetti".

The lake's lentil-like Fagiolina del Trasimeno was near extinction as the 1990's came to a close, but was thankfully saved in the name of biodiversity. It has been included in the Slow Food movement since the year 2000.

Informazioni sulla guida. Nelle pagine relative ai ristoranti è presente una breve descrizione ed un cenno storico, il menù tipico del locale legato al territorio, alcune piccole informazioni di carattere generale ed una semplice ricetta replicabile a casa.

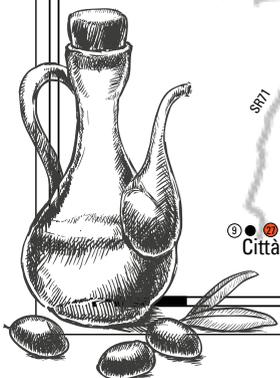
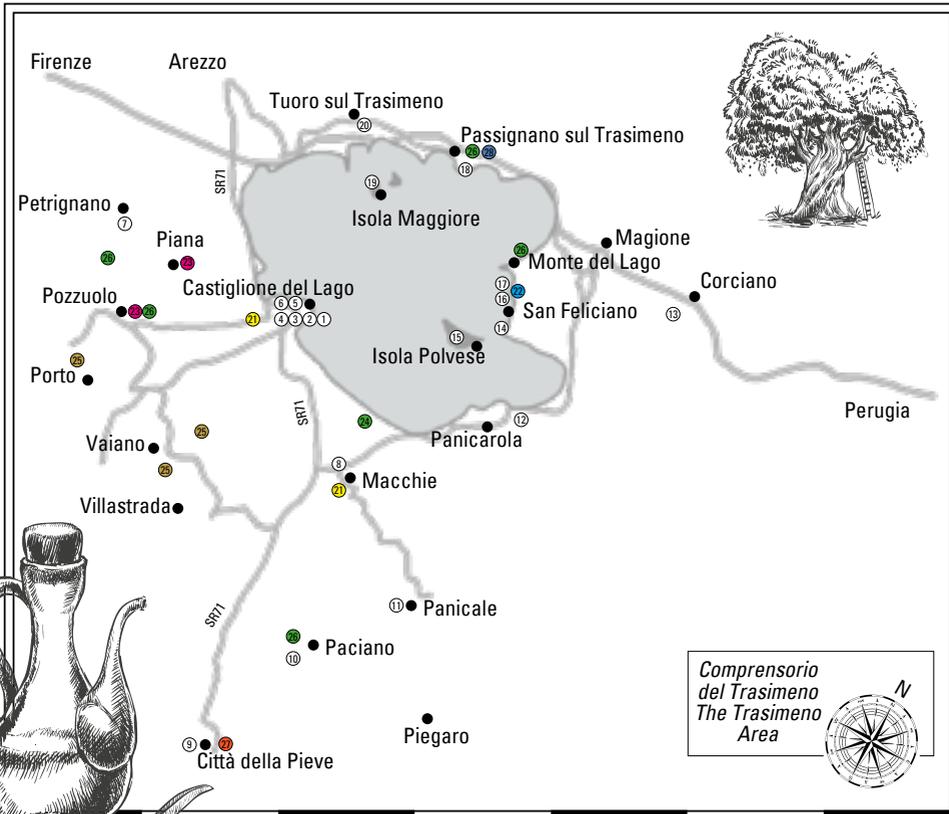
Information about the guide. The restaurant pages offer a brief description and historical background, a typical menu using local ingredients, general information and recipes you can easily make at home.



Ogni menù proposto è in abbinamento con i vini della Strada del Vino Colli del Trasimeno. Each menu we propose is paired with fine wines belonging to the Strada del Vino Colli del Trasimeno.

Come usare la guida. La numerazione progressiva dei ristoranti presenti nella guida è stata realizzata partendo dal Comune più grande che si affaccia sul Lago Trasimeno. Proseguendo in senso antiorario è possibile raggiungere tutte le località citate nella guida godendo di un panorama unico. I produttori sono individuati per categorie di prodotto.

How to use the guide. The numbering of the restaurants starts with the largest town overlooking the lake and then continues counter clockwise touching all of the eateries listed. Producers are identified by product category.



Veduta di Paciano
View of Paciano



Arte del vetro a Piegaro
The art of glass at Piegaro

Trasimeno Saperi

LEGENDA DEI SIMBOLI

- ① Numerazione ristorante
- ② Numerazione produttore
- 📞 Prenotazione consigliata
- 🍴 Servizio cucina standard
- 🌿 Apertura stagionale
- 🚫 Ristorante no Glutine certificato
- ♿ Accesso facilitato
- 🐕 Amico degli animali
- 📶 Accesso ad internet
- 🚗 Servizio Taxi locale
- 🏠 Attività turistiche

KEY TO SYMBOLS

- ① Restaurant number
- ② Producer number
- 📞 Reservations advised
- 🍴 Standard kitchen services
- 🌿 Seasonal opening
- 🚫 Certified Gluten-free restaurant
- ♿ Facilitated access
- 🐕 Pet friendly
- 📶 Internet access
- 🚗 Local taxi service
- 🏠 Activity for tourists



Ristoranti - Restaurants

Prodotti Locali - Local Products

Prodotti locali sulle tavole dei ristoranti. Questo impegno nasce dall'accordo dei ristoratori con i produttori del territorio i quali garantiscono all'utente finale di gustare le moltissime eccellenze del territorio certificate.

Local products on local menus. This is a commitment the area's restaurants made with local growers in order to provide the public with a wide range of certified quality local products.

Ristoranti - *Restaurants* _____ pag. 10

Pasta e Pane - *Pasta and Bread* _____ pag. 52

Pescatori del Trasimeno - *Trasimeno's Fishermen* _____ pag. 54

Carni e Salumi - *Meats and Fresh and cured Meats* _____ pag. 56

Ortaggi - *Vegetables* _____ pag. 58

Fagiolina del Trasimeno - "*Small beans*" of *Trasimeno* _____ pag. 60

Olio di Oliva - *Olive Oil* _____ pag. 62

Zafferano - *Saffron of Città della Pieve* _____ pag. 64

Vino - *Wine* _____ pag. 68

Le informazioni contenute in questa guida sono state aggiornate il più scrupolosamente possibile, tuttavia, numeri di telefono, orari e dati possono essere suscettibili a cambiamento.
The information contained in this guide was updated as carefully as possible. Nonetheless, phone numbers, opening times and other information may change without our knowledge.



Veduta del Lago Trasimeno | Isola Polvese - View of Trasimeno Lake | Polvese Island

La Cantina

Via Vittorio Emanuele, 93 - Castiglione del Lago | Centro storico
www.ristorantecantina.it | +39 0759652463



Specializzato in prodotti del territorio, propone menù per celiaci e vegetariani. Peculiarità del ristorante è la pizza cotta nel forno a legna. Durante la bella stagione il ristorante dispone di un ampio giardino che affaccia in un magnifico panorama sul Trasimeno. Il menù proposto:
Specialised in local traditional cuisine, we also have vegetarian and gluten-free items on the menu. Our pizzas baked in a wood-burning oven are another speciality. We have a garden overlooking the magnificent panorama of Lake Trasimeno where you can eat during the warm months of summer. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno Sapori

- Terrina di Tinca e patate con maionese all'arancia
- Pici ai sapori di Lago
- Spiedino di Persico in crosta di pane alle erbe aromatiche
- Verdura di stagione cotta a vapore con olio extravergine di oliva
- Dolce della casa

€ 26,00

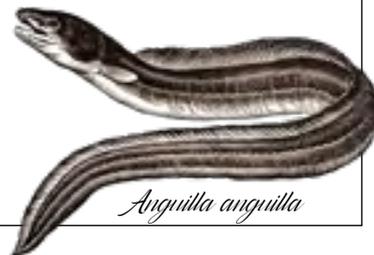
Menù Trasimeno Sapori

- A terrine of Tench and potatoes with orange mayonnaise
- Pici flavoured with lake fish
- Skewered Perch in a bread crust with herbs
- Steamed seasonal vegetables drizzled with extra virgin olive oil
- Homemade dessert

€ 26,00

Anguilla (an'gwilla): Pesce indigeno pregiato, arrivava al Trasimeno tramite il fiume Tevere e la Chiana. Veniva venduto o regalato a persone di riguardo. Tra le preparazioni più diffuse: allo spiedo, arrosto e in umido.

Anguilla (an'gwilla): A prized indigenous fish, eel came to Lake Trasimeno in the waters of the Tiber and Chiana rivers. A high end product, it was sold or gifted to important persons. Most commonly enjoyed skewered, roasted or stewed.



Anguilla anguilla

Il ristorante La Cantina situato nel centro storico di Castiglione del Lago, nasce nel 1952 all'interno del palazzo del podestà che risale al 1700. Propone piatti tipici della cucina umbro-toscana e lacustre, specialità di carne Chianina Igp, Cinta Senese Dop e pesce di lago.

La Cantina is nestled in the historical centre of Castiglione del Lago and was opened in 1952 inside the governor's palace, which was built in the early 18th century. The menu includes typical Umbrian-Tuscan and lake cuisine, specializing in Chianina IGP beef, Cinta Senese DOP cured meats and lake fish.

Maionese all'arancia

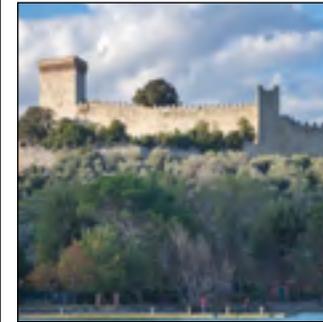
Sbattere due tuorli d'uovo in una ciotola con un pizzico di sale, dopodiché lavorare il composto con le fruste elettriche e incorporare l'olio a filo. Unire successivamente il succo di una arancia e la scorza grattugiata continuando a mescolare... e la maionese all'arancia è pronta per accompagnare i vostri piatti!

- Due tuorli d'uovo
- Un'arancia
- Olio, Sale

Maionese all'arancia

Beat two egg yolks in a bowl with a pinch of salt. Then use the electric beater as you slowly drizzle in the olive oil. Add drops of squeezed orange juice and orange zest as you continue to mix it. Your orange mayonnaise will soon be ready to enhance your every dish!

- Two egg yolks
- Juice of an orange, orange zest
- Olive oil and salt to taste



*Pesca al pontile Spagnoli
Fishing at the Spagnoli Pier*

Il Ginepro nasce spontaneamente nelle dolci colline del Trasimeno ed è un odore che è molto usato nella nostra cucina. *The juniper bush thrives on the gently rolling hills around Lake Trasimeno and is a flavour Umbrians enjoy using in their cuisine.*



Mangiare in centro storico ed avere una veduta diretta sul Lago Trasimeno è un privilegio di cui i clienti del Ristorante Pizzeria "La Cantina" possono usufruire grazie all'esclusiva terrazza. Socio AIC (Associazione Italiana Celiachia); Marchio Ospitalità Italiana. Tra il personale, esperti sommeliers. *Dining in the historical centre of town and enjoying gorgeous views of Lake Trasimeno is a privilege reserved for clients eating on the terrace of the La Cantina Pizzeria and Restaurant. A member of the AIC (Italian Celiac Association); Italian Hospitality member. Expert sommeliers on hand.*



Il personale del ristorante La Cantina - La Cantina's staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



*Tagliatelle con
bocconcini di Chianina*



*Tagliata di costata di
manzo alla griglia*



*Pizza Gourmet con
Cinta Senese*

L'Acquario

Via Vittorio Emanuele, 69 - Castiglione del Lago | Centro storico
www.ristorantelacquario.it | +39 075 9652432



È il più antico ristorante del borgo da sempre legato alla cucina del territorio con una particolare passione per il pesce di lago. Il menù cambia al variare delle stagioni; legumi, fiori e verdure decorano e arricchiscono i piatti della tradizione. Piccola cantina vini prevalentemente del territorio. Al piano superiore, camere e appartamenti per brevi o lunghi soggiorni. Il menù proposto:

The oldest restaurant in this town has always specialised in local cuisine, especially when it comes to lake fish. The menu changes with the seasons, legumes, flowers and vegetables decorate and enrich the traditional dishes served. The small wine cellar features mostly local wines. Upstairs there are rooms and apartments for short or long term stays. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno Sapori

- Caviale del Trasimeno con pane tostato e crema dei colli
- Chitarrini ai sapori di lago con Tinca affumicata
- Carpaccio di Luccio in insalata
- Crema cotta allo zafferano

€ 26,00

Menù Trasimeno Sapori

- Trasimeno caviar with toasted bread and a creamy sauce
- Chitarrini pasta with lake fish and smoked tench
- Cured pike in a salad
- Cooked cream with saffron

€ 26,00

Carpa Regina (re'dzina): Vive su fondali ricchi di vegetazione ed è un pesce che predilige le ore notturne. Regina indiscussa della tavola; da provare in porchetta.

Carpa Regina (re'dzina): This fish thrives in the rich vegetation on the lake bottom and is active mostly at night. The undisputed queen of the dinner table, it is delicious roasted with local spices.



Caviale del Trasimeno

Battere prezzemolo, aglio, capperi e acciughe e mettere in un tegame con peperoncino e sale. Caldellare con olio EVO. Aggiungere uova di Carpa regina, un poco di vino bianco, sale e pepe. Girare e smazzare le uova. Aggiungere un poco di pomodoro. Servire su pane tostato con burro o con una salsa di formaggio morbido, crema di olive e qualche capperone tritato.

- 120g uova di Carpa regina
- Prezzemolo, aglio, capperi, acciughe, peperoncino
- 3 cucchiaini olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio passata di pomodoro
- Vino bianco qb.

Caviale del Trasimeno

Mash together some parsley, garlic, capers and anchovies and place in a pan with some hot chilli peppers, salt to taste. Heat with some extra virgin olive oil. Add the regina carp roe, a splash of white wine and a dash of salt and pepper. Stir. Add a small amount of tomato paste. Serve on toasted bread with butter or a soft cheese sauce, olive paste or some chopped capers.

- 120g regina Carp roe
- Parsley, garlic, capers, anchovies, hot chilli peppers
- 3 tbsps extra virgin olive oil
- 1 tbsps tomato paste
- White wine, salt and pepper to taste



Non perdetevi l'Ippocrasso, vino speziato di antica storia, elaborato e riproposto dal Ristorante L'Acquario, nel dolce e intrigante gusto rinascimentale.

Don't miss the chance to savour Ippocrasso, a sweet and intriguingly Renaissance spiced wine with a long history that has been revisited and is available only at the L'Acquario restaurant.

Riconoscimenti:
Slow Food Osterie d'Italia.
BIB Gourmand Michelin.

Recognitions:
Slow Food Osterie d'Italia.
BIB Gourmand Michelin.

"Dedichiamo la nostra cucina ai prodotti della terra, al buon pesce di lago, alle erbe, ai fiori, alla frutta, ai colori, ai sapori, ai profumi del Trasimeno e dell'Umbria".

"Our kitchen is dedicated to the products of the earth, to the tasty lake fish, to the herbs, flowers and fruit, to the colours and flavours, to the aromas of Trasimeno and Umbria."

*Lo staff al completo del ristorante L'Acquario
The entire staff of the restaurant L'Acquario*



I piatti della tradizione Traditional dishes



Assaggi di lago



Carpa Regina in porchetta



Chitarrini ai sapori di lago con uova di Carpa e Tinca affumicata

SeidiVino

Via dell'Asilo, 3 - Castiglione del Lago | Centro storico
www.6divino.it | +39 075 953150



Ispirata alla filosofia del mangiarecolorato#, la cucina interpreta e rivisita in chiave moderna i piatti della tradizione aggiungendo un tocco di personalità combinando ed equilibrando gli elementi per esaltare il gusto delle pietanze. Il menù proposto:

Taking inspiration from the colourful-meals# philosophy, our cuisine interprets and revisits traditional dishes with a modern flair, adding a touch of personality whilst mixing and balancing the ingredients to enhance the flavours of the ingredients. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Insalata di Fagiolina del Trasimeno con bruschetta di Tinca**
- **Tagliatelle con Tinca affumicata e pomodorini**
- **Frittura mista del Trasimeno**

€ 30,00

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Trasimeno's Fagiolina bean salad with tench on toasted bread**
- **Tagliatelle with smoked tench and cherry tomatoes**
- **Mix of fried lake fish**

€ 30,00

Ravioli (ravi'oli): Pasta all'uovo ripiegato a contenere un ripieno a base di carne, di pesce, di verdure o formaggio, a seconda delle varie ricette locali.

Ravioli (ravi'oli): Egg pasta pockets filled with meat, fish, vegetable or cheese-based stuffing, depending on local tradition.



SeidiVino Landscape Restaurant è situato in una splendida terrazza vista lago un tempo fu un popolarissimo cinema all'aperto. Il ristorante presenta una cucina basata sulla qualità delle materie prime sapientemente lavorate. Pasta e pane fatti in casa, taglieri della tradizione, pesce di lago e cucina di mare oltre che crudi e Tartare di mare.

The SeidiVino Landscape Restaurant sits on a lovely terrace overlooking the lake where there once was a very popular outdoor cinema. The restaurant's kitchen offers beautifully crafted dishes made with quality fresh ingredients: cured meats, homemade pasta and bread, fresh fish from the lake – both cooked and raw – and raw seafood tartar.

Ravioli con ripieno di pecorino pancetta, saltati con broccoli del lago

Preparare al modo classico l'impasto per la pasta, tostare la pancetta in una padella antiaderente, resa croccante, spezzettare finemente insieme al pecorino fresco, prendere l'impasto e tirarlo in modo sottile, mettere la farcia e chiudere, fissando con la punta della forchetta.

Mettere in cottura, una volta cotti, far saltare in padella con i broccoli appena scottati una testa d'aglio in camicia e un filo d'olio, prima di servire ricoprire, abbondantemente, con una grattata di pecorino stagionato.

- Semola, Uova
- Broccoli
- Pancetta
- Pecorino fresco
- Pecorino stagionato

Ravioli con ripieno di pecorino pancetta, saltati con broccoli del lago

Preparare la pasta in a traditional manner; then fry the bacon until crispy and break it up into small pieces together with the fresh pecorino cheese. Stuff and then close the ravioli pressing the edges with the tip of a fork. Place the broccoli into a frying pan with a clove of garlic and a bit of olive oil. Heat on a high flame for a short period of time. Boil the ravioli for a few minutes in salted water, drain then put them in the pan with the broccoli and stir to let the flavours seep in. Serve hot with a generous sprinkling of grated aged pecorino cheese.

- Semolina Flour; eggs
- Broccoli
- Bacon
- Fresh pecorino
- Aged pecorino

Adiacente alla piazza del Cinema Caporali e la pittoresca Via dell'Asilo parallela al corso principale, il ristorante offre una vista unica, soprattutto nelle serate di luna piena dove rispecchia sulle acque del lago proprio di fronte alla terrazza panoramica.

Next to the cinema's piazza and the picturesque Via dell'Asilo, our restaurant offers diners a unique view, especially on those evenings when the moon is full and reflects romantically on the water.



Lo staff del ristorante SeidiVino - The staff of the SeidiVino restaurant

I piatti della tradizione Traditional dishes



Ravioli patate e menta con pesto di erbette



Tartare di tonno e frutta



Polpo grigliato con patate speziate

La Pigra Tinca

Via Lungolago - Castiglione del Lago
www.ristorantepigratinca.it | +39 075 951003



Propone piatti tipici della tradizione umbra e ottime pizze cotte al forno a legna. Grande attenzione è dedicata alla cucina per celiaci sia per qualità sia per varietà. Il menù proposto:

The menu features dishes from the traditional Umbrian cuisine and great pizza baked in a wood-burning oven. It also includes a wide variety of well-prepared gluten-free dishes. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno Sapori

- *Crostini con le uova di Carpa regina*
- *Maltagliati con tinca e Fagiolina del Trasimeno*
- *Carpa regina in porchetta*
- *Verdura di stagione cotta a vapore con olio extra vergine di oliva*
- *Dolce della casa*
- *Toasted bread topped with regina carp roe*
- *Rough cut pasta with tench and fagiolina del lago beans*
- *Oven baked regina carp*
- *Steamed seasonal vegetables with drizzle extra virgin olive oil*
- *Homemade dessert*

€ 26,00

€ 26,00

Pinzimonio (pintsimonjo): Salsa a crudo fatta con olio d'oliva, sale e pepe e facoltativamente aceto, in cui si possono intingere ortaggi crudi quali sedano, carote, carciofi e simili.

Pinzimonio (pintsimonjo): An uncooked sauce made of olive oil, salt and pepper, sometimes some vinegar, into which to dip crudités such as celery, carrots, artichoke and the like.



Il ristorante propone specialità di pesce di lago: carpe, tinche, anguille, il celebre Tegamaccio e antipasti tipici del lago. La garanzia dei fornitori locali consente di servire ai clienti i frutti del territorio e prodotti di nicchia.

The restaurant recommends it lake fish specialities: carp, tench, eel, the famous Tegamaccio (fish stew), and typical lake starters. We use only local suppliers to guarantee the finest fresh ingredients and delicacies.

Mousse di tinca affumicata

Pulire la tinca affumicata, diliscarla e frullare la polpa, aggiungere pistacchi tritati, succo di limone, una grattugiata di scorza di limone, sale e olio extra vergine d'oliva quanto basta e mascarpone. Mescolare il tutto e la vostra mousse è pronta da spalmare!

- *Tinca*
- *Pistacchi*
- *Mascarpone*
- *Limone, Olio e Sale*

Mousse di tinca affumicata

Clean the smoked tench, remove bones and put the meat into the blender with chopped pistachios, lemon juice, lemon zest, mascarpone, salt and extra virgin olive oil to taste. Blend until smooth – your mousse is ready to be enjoyed!

- *Tench*
- *Pistachios*
- *Mascarpone*
- *Lemon juice and zest, olive oil and salt*



Illustrazione degli anni '40 della navigazione sul Trasimeno. Partenza del battello nei pressi dall'attuale ristorante. *Illustration of navigation on Lake Trasimeno in the 1940s. Departure of the ferry near where the restaurant is now located.*

I piatti della tradizione Traditional dishes



Tagliolini allo "scoglio" bianco di lago



Frittura mista di lago



Pizza cotta nel forno a legna

Mangiare direttamente sul lago è un privilegio di cui i clienti del Ristorante Pizzeria "La Pigra Tinca" possono usufruire grazie all'esclusiva terrazza. Socio AIC (Associazione Italiana Celiachia); Nell'elenco dei ristoranti suggeriti. Tra il personale, esperti sommeliers.

Dining on the shore of Lake Trasimeno is a privilege reserved for clients of the Pigra Tinca Restaurant thanks to the exclusive terrace. A member of the AIC (Italian Celiac Association); listed as a recommended restaurant. Expert sommeliers on hand.



Il personale de La Pigra Tinca - La Pigra Tinca's staff

Il Lido Solitario

Via Lungolago, 16 - Castiglione del Lago | +39 075 951891
www.castiglionedellago.eu/lidosolitario/index.htm



Tutti i tavoli sia interni che esterni hanno una vista impareggiabile sul lago Trasimeno e le sue isole. Il ristorante vanta una lunga tradizione familiare che offre la possibilità di gustare piatti della migliore cucina tipica locale: pesce e carni alla brace, non disdegnando portate con il fresco mare. Il menù proposto:

All of our tables, both inside and out, have an incomparable view of Lake Trasimeno and its islands. The restaurant boasts a long family tradition, offering the finest of local cuisine: grilled fish and meat, and fresh sea fish. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Tagliolini della casa al profumo del Trasimeno**
- **Grigliata mista di Lago**
- **Insalatina sfiziosa**
- **Sorbetto della casa**

€ 28,00

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Homemade tagliolini with the flavours of Trasimeno**
- **Grilled mixed Lake fish**
- **Summer salad**
- **House sorbet**

€ 28,00

Tagliolini (taλλo'lini): I tagliolini sono una varietà di pasta all'uovo di origine piemontese diffusa soprattutto nel territorio delle Langhe. Questo tipo di pasta, che risale al 1500 è ormai diffusa in tutta Italia e trova ampio utilizzo nella cucina tipica umbra.

Tagliolini (taλλo'lini): Tagliolini is an egg pasta with Piemontese origins, popular in the Langhe region. This type of pasta, which dates to the 1500s, is now popular all over Italy and is frequently used in typical Umbrian cuisine.



Tagliolini

Con assoluta tranquillità, all'aperto o nella splendida veranda, è possibile degustare le specialità tipiche dei luoghi del Trasimeno cucinate secondo tradizione e curate da oltre 45 anni dalla stessa gestione. Nel menù à la carte, tutti i piatti tipici della cucina lacustre, numerosi primi, secondi di terra, tra cui la famosa carne "Chianina" e pesce fresco di mare.

Outside or on the lovely veranda, you can enjoy the specialities typical of Lake Trasimeno prepared in keeping with local tradition, recipes that have been prepared by the restaurant under the same management for over 45 years. On the à la carte menu you'll find all the dishes typical of the lake region, a variety of pasta and meat dishes, including famed Chianina beef and fresh sea fish.

Tagliolini ai 4 sapori di lago

Tritare grossolanamente il pesce. Rosolare in padella con olio EVO con un leggero trito d'aglio e timo fresco tritato. Sfumare con vino a fuoco vivace. Aggiungere poi il pomodoro tagliato a cubetti. Cuocere a fuoco moderato per qualche minuto e saltare in padella con la pasta al dente. Spolverare con prezzemolo tritato.

- 320g di Tagliolini
- 100g di Tinca sfilettata, 100g di Anguilla, 100g di persico, 50g di uova di Carpa regina
- 200g di pomodori maturi, mezzo bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo tritato, timo fresco, aglio, sale e pepe

Tagliolini ai 4 sapori di lago

Cut the fish roughly into small pieces. Sautee in a pan with extra virgin olive oil, chopped garlic and chopped fresh thyme. Splash with wine over a high flame. Add the cubed tomato. Cook over moderate heat for a few minutes and then add your pasta, cooked "al dente". Sprinkle the dish with the finely chopped parsley before serving.

- 320g of Tagliolini
- 100g of Eench filet, 100g Eel, 100g Perch, 50g Carp roe
- 200g ripe tomatoes, half glass of white wine
- 3 tablespoons of extra virgin olive oil
- Chopped parsley, fresh thyme, garlic, salt and pepper

Locale insignito da numerosi anni del Marchio Ospitalità Italiana e del Marchio Ristorante Tipico Regionale. Oltre la cortesia e la disponibilità, la veduta è un valore aggiunto notevole alla cucina.

For several years now, our restaurant boasts the prestigious Ospitalità Italiana and Ristorante Tipico Regionale seals. Here you will find not just friendly efficient service, but fine cooking and gorgeous views.



Il personale de Il Lido Solitario - Lido Solitario's staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



Tortino di persico in crema di ceci di Castelluccio



Gnocchetti al Persico e pomodorini



Grigliata mista del Trasimeno

La Capannina

Via Lungolago, 20 - Castiglione del Lago
+39 3395456987

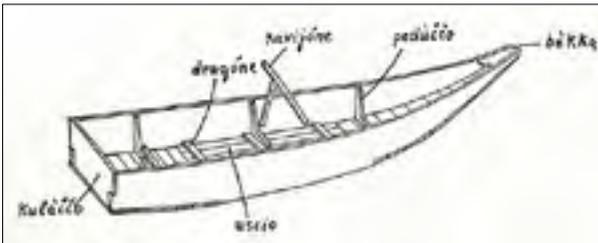


Locale storico a conduzione familiare, propone piatti genuini a base di pesce di lago indicati nelle tipiche ricette umbre e toscane, accompagnati da vini locali. I prodotti utilizzati in cucina sono per la maggior parte a km 0. Il Ristorante inoltre propone birra artigianale prodotta con miele e Fagiolina del Trasimeno. Il menù proposto:

An historical, family-run restaurant offers genuine dishes prepared with lake fish, time-honoured Umbrian and Tuscan recipes, all paired with fine local wines. Almost all of the ingredients are locally sourced. Not only, but the restaurant also offers artisanal beer made with honey and the local Fagiolina bean. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno Sapori

- | | |
|---|---|
| • Antipasto del Pescatore | • Pescatore starter |
| • Paste fresche al sapore di lago | • Fresh pasta with lake flavours |
| • Dalla brace alla padella il pescato di oggi | • Today's catch – from the grill to the pan |
| • Contorno di stagione | • Seasonal side dishes |
| € 25,00 | € 25,00 |



Lo Chef Guido, è un esperto conoscitore del lago e della sua tradizione. A lato l'imbarcazione dei pescatori del Lago Trasimeno.

Chef Guido is an expert on the traditions of the lake and its fish. Next door to the restaurant is the fisherman's dock.

La posizione in riva al lago ed il suo bellissimo panorama contribuiscono alla piacevole atmosfera che si respira nel locale, originale e curato. Piatti tradizionali e tanta originalità.

What makes this restaurant such a nice place to go is its lovely panoramic location, the pleasant atmosphere and the original, well-appointed furnishings. Traditional dishes with a large dose of originality

Sugo al pesce di lago con pescato fresco del giorno

Tritare aglio e cipolla e mettere a rosolare con olio extra vergine di oliva del Trasimeno. Aggiungere l'anguilla a pezzi grandi, uova e filetti di Carpa regina battuti al tagliere. Aggiungere sale, pepe, peperoncino e prezzemolo. Far cuocere per circa 10/15 minuti; aggiungere del vino bianco e lasciar sfumare. Togliere l'anguilla, spinare e rimettere in pentola la polpa. Aggiungere polpa di pomodoro e finire di cuocere per due ore circa a fuoco moderato.

Sugo al pesce di lago con pescato fresco del giorno

Finely chop the garlic and onion and let brown in extra virgin olive oil. Add the eel in large pieces, the carp roe and pounded filets of regina Carp. Add salt, pepper, dried hot chilli peppers and parsley to taste. Cook for 10 to 15 minutes, then add wine and let it evaporate. Remove the eel, bone it and then put the meat back in the pan. Add tomato pulp and simmer for about two hours.



Pesca con Nassa

Con Nassa (sorta di rete) si intende un antico attrezzo da pesca. Tuttora impiegato nella pesca tradizionale, ve ne sono diversi tipi, a seconda delle zone e del tipo di preda.

*Fishing with a Nassa net
The Nassa is an old-time fishing net that is still today used in traditional fishing. It comes in a variety of types depending on the area to be fished and the type of fish desired.*

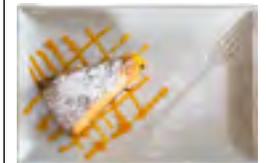
I piatti della tradizione Traditional dishes



Antipasto del Pescatore



Ravioli alla Tinca e Persico con Zafferano e uvetta



Torta alla Carota

Al Ristorante La Capannina oltre le specialità al piatto, potete trovare l'**Amaro del Trasimeno**. Prelibatezza agli agrumi, unico nel suo genere, da bere fresco anche come digestivo.

Aside from specialised dishes, the La Capannina restaurant also offers

Amaro del Trasimeno.
A unique and delightful bitter citrus spirit that can also be enjoyed as an after dinner drink.



Chef Guido ed il personale - Chef Guido and the staff

Le Torri di Porsenna

Località Giorgi, 46 - Petignano del Lago | Castiglione del Lago
www.torridiporsenna.it | +39 075 832679



Realizzata sulle vestigia di un antico monastero dei Monaci Olivetani di S.Secondo, la Country House “Le Torri di Porsenna” immersa nella natura, tra il verde della campagna umbra e le sfumature delle crete senesi, dona subito un senso di pace e tranquillità. L’antico refettorio è ora un accogliente e piacevole locanda dove gustare piatti della tradizione umbra e toscana. Il menù proposto:

Built on the ruins of an ancient San Secondo Olivetan monastery, the Le Torri di Porsenna country house sits enveloped by the green Umbrian countryside and the deep hues of the geological formations known as “crete senesi”. The sense of peace and tranquillity here is immediate. The old refectory a welcoming and pleasant eatery where you can enjoy traditional Umbrian and Tuscan fare. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| • Tagliere delle Torri | • Delle Torri cured meats platter |
| • Pici all’ Aglione | • Aglione pici pasta |
| • Tagliata di manzo chianino | • Cut steak of chianino beef |
| • Torta al Cioccolato di Perugia | • Perugia chocolate cake |

€ 30,00

€ 30,00

Aglione (‘allone): Si presenta come uno spicchio d’aglio gigante, ma in realtà, non è un vero aglio, è legato ad un porro. Conferisce ai piatti un ottimo sapore senza lasciare l’alito cattivo. Molte le proprietà salutari.

Aglione (‘allone): Although it looks like a very large clove of garlic it is not. Aglione is more closely related to the leek. It adds plenty of flavour to recipes without, despite its powerful aroma, giving you bad breath. It has many healthy properties.



Come e cosa mangiare acquista valore quando l’ambiente che ti circonda ti fa star bene già ancora prima di sederti a tavola. Varietà e tentazioni golose di una cucina, con pasta e dolci fatti in casa, che segue le stagioni e che regala sapori consueti ma mai banali. *How and what to eat becomes more important when the atmosphere that envelopes you makes you feel utterly relaxed even before you are seated. The kitchen prepares a variety of tempting delicacies, from homemade pasta to desserts, with recipes that change with the season, recipes that offer you delightful dishes every time.*

Pappa al Pomodoro

Preparare un sugo di pomodoro con pomodoro fresco, olio EVO, sale, peperoncino quanto basta, aggiungere a metà cottura del pane raffermo leggermente ammolato, proseguire la cottura finché il tutto risulta una “pappa”, servire tiepido con un filo di olio EVO e basilico fresco

- Pomodoro fresco
- Olio EVO
- Basilico fresco
- Sale peperoncino

Pappa al Pomodoro

Make a sauce with fresh tomatoes, extra-virgin olive oil, salt and dry hot chilli peppers to taste. Halfway through, add old bread that has been dampened with water and then cook until nice and thick. Serve hot with a drizzle of extra virgin olive oil and fresh basil.

- Fresh tomatoes
- Extra virgin olive oil
- Fresh basil
- Salt and dried hot chilli



I proprietari de Le Torri di Porsenna, Bruno e Marisella

Bruno and Marisella, the owners of the Torri di Porsenna

I piatti della tradizione Traditional dishes



Taglierini al Nobile su ragù bianco



Pici all’Aglione



Filetto di manzo Chianino Tartufato

Le Torri di Porsenna offre un servizio agriturismo è infatti circondato da un parco molto ampio e dispone di una piscina all’aperto, all’interno del parco ci sono ulivi secolari e varie piantagioni tra cui la lavanda. Nei mesi primaverili ed estivi è ricco di colori suggestivi. *The Torri di Porsenna offers rustic accommodations in a spacious park with outdoor swimming pool. The park is rich with ancient olive trees and fragrant bushes, like lavender. In spring and summer, it is graced with bright colours and intense aromas.*



Lo staff e la Chef Mary - The staff and Chef Mary

Il Pellicano Pub Ristorante

Via Pineta, 12 - Macchie - Castiglione del Lago
www.pellicanopub.com | +39 0759589969



Pizzeria, birreria, braceria e ristorazione di qualità. Un'offerta di piatti notevole e variegata. Sei diversi tipi di birre alla spina in aggiunta a quelle stagionali, spillate con metodo belga o alla tedesca a seconda della tipologia. Il menù proposto:

Quality restaurant, pizzeria, grill and beer bar. A menu rich with remarkable and varied dishes. Six different types of beer on tap, as well as seasonal ones in keeping with Belgian and German traditions. Suggestions from our menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- Antipasto rustico umbro
- Pici casarecci alla ventresca di maiale (Umbra)
- Panna cotta con Cioccolato caldo Perugina

€ 20,00

Menù Trasimeno *Sapori*

- Rustic Umbrian starter
- Homemade Pici pasta in a pork (Umbrian) sauce
- Panna cotta with a hot Perugina chocolate sauce

€ 20,00

Porcino (por'fino): Cresce nei boschi soleggiati ed è uno dei migliori funghi mangerecci, ricercato e apprezzato ovunque; si presta anche a essere seccato o conservato sott'olio o sott'aceto. Nel territorio umbro è famoso per Pici e Tagliatelle.

Porcino (por'fino): This very tasty and popular mushroom grows in sun dappled woods. It can easily be dried, preserved in olive oil or pickled. It is commonly used in Umbria to flavour plates of Pici and Tagliatelle pasta.



Boletus edulis

A ridosso di Castiglione del Lago, il Pellicano è un punto di riferimento per molte persone del luogo. Nato nel dicembre del 1989 con la necessità di creare un'atmosfera nuova e informale dove si eserciti la ristorazione e il divertimento.

Located right next to Castiglione del Lago, the Il Pellicano restaurant is, for many people, a point of reference. Opened in December of 1989, its aim was to offer the public a new and informal type of eatery that blends together fine food and fun.

Tagliatelle guanciale, Zafferano e fiori di zucca

Soffriggere in olio EVO il guanciale tagliato finemente. Aggiungere i pistilli e poi sfumare con vino bianco. Aggiungere i fiori di zucca precedentemente lavati ed aperti. Dopo aver cotto le tagliatelle saltarle in padella insieme agli ingredienti, aggiungendo una generosa spolverata di prezzemolo sminuzzato finemente.

- 160g di guanciale
- 8 fiori di zucca
- 400g. di tagliatelle all'uovo
- 10 pistilli di zafferano
- Olio EVO, vino bianco, prezzemolo

Tagliatelle guanciale, Zafferano e fiori di zucca

Cut the bacon (pork cheek) into small pieces and fry in some olive oil. Add the saffron and then white wine, let evaporate. Add the washed and opened pumpkin flowers. After having boiled the pasta to taste, add it to the mixture in the pan and sprinkle with a generous amount of finely chopped pumpkin flower.

- 160g pork cheek bacon
- 8 pumpkin flowers
- 400g egg tagliatelle pasta
- 10 saffron pistils
- Extra-virgin olive oil, white wine and parsley

Il Pellicano offre oltre dieci birre alla spina e tra queste sono presenti le migliori Birre italiane, inglesi, scozzesi, irlandesi e belghe.

Among the ten beers on tap at the Il Pellicano restaurant are the very best Italian, English, Scottish, Irish and Belgian beer.



In estate dispone di ben 300 posti sul giardino e di un baby corner. Feste di compleanno, di laurea, cene di lavoro e altri eventi organizzati su misura. Il locale dispone di ben due maxi schermo.

In summer the restaurant can seat 300 in the garden, and there is a baby corner. Birthday parties, graduation festivities, business meals and other events can be organized to your specifications. There are two maxi screens on the premises.



Lo staff del Pellicano al completo - The entire staff of Il Pellicano

I piatti della tradizione Traditional dishes



Le Pietre del Pellicano



Tagliatella artigianale ai funghi porcini e Zafferano del Perugino



Pizza Vegetariana

Trattoria Bruno Coppetta

Via Pietro Vannucci, 90 - Città della Pieve
www.trattoriabruncoppetta.com | +39 0578 298108



Locale situato in due livelli di un palazzo storico di Via Vannucci, a piano terra le cantine ospitano un ambiente informale arredato con gusto, mentre al piano superiore spiccano gli affreschi del piano nobile. Possibilità di mangiare all'esterno. Il menù proposto:

An historical two-level eatery set in an ancient building on Via Vannucci. On the ground floor the cantina hosts the more informal of the two settings, while upstairs the frescoed dining room is home to more elegance. Outdoor dining in the summer season. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- *Crostini, bruschetta, bico, prosciutto affettato a mano, salsicce, verdura e fagioli*
- *Pici al ragù di chianina*
- *Carne alla brace con contorno di stagione*
- *Crostata di marmellate fatte in casa*

€ 27,00

Menù Trasimeno *Sapori*

- *Crostini, bruschetta, bico, hand-cut prosciutto, sausages, vegetables and beans*
- *Pici in a Chianina meat sauce*
- *Grilled meat with seasonal vegetables*
- *Tart with homemade jams*

€ 27,00

Dolce Agogia (*doltʃe agoðʒa*): Varietà coltivata sulle colline del Trasimeno e dei Comuni del comprensorio Perugino. Sporadicamente presente anche nelle restanti parti del territorio regionale. Rappresenta la maggioranza del patrimonio olivicolo dei Comuni prospicienti il lago Trasimeno.

Dolce Agogia (*doltʃe agoðʒa*): An olive variety cultivated on the hills surrounding Lake Trasimeno and in the region around Perugia. It can also be found in other areas of Umbria, but in lesser quantity. It is the Lake area's most abundant olive variety.



Nel 1965 Bruno e Santina rilevano la vecchia osteria del paese, con il passare degli anni, e una diversa cultura verso la ristorazione, la trattoria attualmente è divenuta punto di riferimento nel panorama locale.

In 1965, Bruno and Santina took over the town's old osteria and by offering a different version of what it means to run a restaurant, over the years their trattoria has become one of this town's focal points.

Zuppa Pievese

Far rosolare gli odori con aggiunta di olio extravergine aggiungere lenticchie e orzo e farlo brillare e portare a cottura con aggiunta di un po' di brodo vegetale e aggiungere gli altri legumi precedentemente lessati.

- *Lenticchie, ceci, fagioli borlotti, orzo, fagioli cannellini*
- *Carote, sedano, cipolla bianca*
- *Sale, pepe*
- *Olio Extra vergine di oliva*

Zuppa Pievese

Brown carrots, celery and white onion in a pan with extra virgin olive oil, then add the lentils and barley and toss over high heat. Add some vegetable broth until cooked and then the other, already boiled, legumes.

- *Lentils, chick peas, borlotti beans, barley, cannellini beans*
- *Carrots, celery, white onion*
- *Salt and pepper*
- *Extra virgin olive oil*



*Veduta di Città della Pieve
View of Città della Pieve*

Città della Pieve è situata su un colle dominante la Valdichiana e il Lago Trasimeno, inoltre presenta una delle più ariose visuali dell'Italia centrale.

Città della Pieve sits on a hill that looks out over the Valdichiana and Lake Trasimeno and offers some of the most far ranging panoramas in all of central Italy.

Il Ristorante Trattoria Bruno Coppetta è gestito con cura da Maurizio e Gianna, che si dedicano quotidianamente con passione a portare avanti la lunga tradizione di famiglia. Molto ampia la carta dei vini come le proposte quotidiane e stagionali presenti nel menù.

The Ristorante Trattoria Bruno Coppetta is now lovingly managed by Maurizio and Gianna, who every day carry on the long family tradition with heartfelt passion. The Wine List has a wide range of labels to pair with the variety seasonal and daily specials on the menu.



Maurizio e Gianna - Maurizio and Gianna

I piatti della tradizione Traditional dishes



Risotto allo Zafferano



Pici al ragù di chianina



Tagliatelle al tartufo

Il Casale

Località Cerreto, 50 - Paciano
www.ristoranteilcasale.it | +39 075 830465



Da oltre vent'anni il Ristorante Il Casale, si dedica con passione a portare avanti la tradizione dei sapori tipici umbri, lavorando esclusivamente prodotti locali e di stagione, secondo ricette tramandate in famiglia. Il menù proposto:

The Il Casale restaurant has, for twenty years now, been carrying on the tradition of typical Umbrian cuisine prepared exclusively with local, seasonal products and in keeping with recipes passed down through generations within the family. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Crocchette di Farro**
- **Pizzicotti alla pecorara piccanti**
- **Cinghiale alla cacciatore guarnito con patate sotto la brace**
- **Dolce della casa**

€ 25,00

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Spelt croquettes**
- **Spicy pizzicotti pasta**
- **Wild boar with potatoes baked in the cinders of the hearth**
- **Homemade dessert**

€ 25,00

Cinghiale (tfin' gjale): Il territorio umbro ricco di boschi è l'habitat ideale per il cinghiale. La carne di cinghiale è indicata per la preparazione di brasati e spezzatini o per il ragù ma anche per cotture al forno, in padella e alla griglia.

Cinghiale (tfin' gjale): Umbria is blessed with wide expanses of pristine woods, the ideal habitat for wild boar. Its meat is great for braising and stews, even pasta sauce, but it can also be baked, cooked in a skillet or on the grill.



Jus scrofa

Il ristorante Il Casale sorge nel cuore verde dell'Umbria, immerso tra gli uliveti e le querce di una collina situata alle pendici del Monte Pausillo, che si affaccia sulle campagne circostanti il Lago Trasimeno. Luogo ideale per rilassarsi ammirando il paesaggio.

The Il Casale restaurant sits in the green heart of Umbria, nestled among the olive groves and oak trees of a hill on the slopes of Monte Pausillo. It looks out over the countryside that surrounds Lake Trasimeno and is the ideal place from which to enjoy the lovely views.

Pizzicotti alla pecorara

Pasta lievitata e pizzicata con le mani e lasciata cadere in acqua bollente. A cottura avvenuta mantecare in padella con olio, origano, peperoncino, pancetta e pomodoro.

- Pasta lievitata
- Pancetta
- Pomodoro
- Origano, sale, pepe e peperoncino
- Olio

Pizzicotti alla pecorara

Drop snippets detached by hand from the leavened dough into boiling water. Once cooked, place in a pan with olive oil, oregano, hot chilli peppers, bacon and tomatoes.

- Leavened dough
- Pancetta (bacon)
- Tomatoes
- Oregano, salt, pepper and hot chilli peppers (dried)
- Olive oil



Paciano, vista sul lago Trasimeno
Paciano, view of Lake Trasimeno

Chef Giuseppina è: Medaglia d'argento al Riso in Rosa, Rappresentante delle Lady Chef Umbria per tecniche e concetti all'avanguardia.

Chef Giuseppina has received the Silver Medal for cutting edge technique and concepts as the Umbrian Lady Chef during the Riso in Rosa competition.

La cucina è curata dalla Signora Giuseppina, che da oltre vent'anni si dedica con passione a portare avanti la tradizione dei sapori tipici umbri, lavora esclusivamente con prodotti locali e di stagione, secondo ricette tramandate in famiglia. Così come il tipo di cucina, anche la conduzione è familiare e immerge il cliente in un clima informale, caldo e accogliente.

Mrs Giuseppina has been head of the restaurant's kitchen for twenty years now, a kitchen she has led with passion promoting typical Umbrian fare. She uses only seasonal, local products in the recipes passed down to her from her family. The dining room of the restaurant is also run by the family, a warm and informal place designed to make you feel right at home.



Chef Giuseppina

I piatti della tradizione **Traditional dishes**



Fagiolina, Gamberi e Tartufo



Gnocchi di Fagiolina con Zucchine, Gamberi e Tartufo



Coniglio Ripieno

Osteria Il Gallo nel Pozzo

Piazza Umberto I, 10 - Panicale
www.benvenutoalgallo.it | +39 075 837285



Ricavato in un piccolo fondo di un vecchio palazzo signorile, offre piatti rivisitati della tradizione tipica Umbra: la pasta è fatta esclusivamente a mano e le carni utilizzate sono prodotti di eccellenza. Il menù proposto:

Located in the small ground floor rooms of an old noble residence, this restaurant offers a menu of fine traditional Umbrian cuisine: the pasta is homemade every day and the meat is of exquisite quality. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Zuppetta di fagiolina del Trasimeno, olio EVO di Panicale e cialda di pane • Gnudi di ricotta di Panicale "Fontemanna", burro di bufala e salvia dell'orto • Spalla di Maialino da latte cotto a bassa temperatura e crema di Fagioli cannellini | <ul style="list-style-type: none"> • Fagiolina beans with extra-virgin olive oil and toasted bread swirl • Gnudi with local Panicale Fontemanna ricotta, buffalo milk butter and freshly picked sage • Pork shoulder cooked slowly over low heat with a cannellini bean cream |
|--|--|

€ 30,00

€ 30,00

Finocchio selvatico (fi'n ɔkkjo): Il finocchio selvatico è una pianta spontanea, si usano sia i fiori freschi che essiccati. Le foglie si usano fresche e sminuzzate per insaporire minestre, piatti di pesce ed insalate.

Finocchio selvatico (fi'rɔkkjo): Wild fennel is a spontaneous plant and its bloom can be enjoyed fresh or dried. The leaves are used fresh, diced to add flavour to soup, fish and salads.



I prodotti usati sono in prevalenza di natura biologica e del territorio. L'olio extra vergine è proveniente dal frantoio di Panicale. Nella bella stagione si possono gustare le pietanze direttamente nel dehor nella piazza Umberto I adiacente alla fontana quattrocentesca.

The vast majority of the ingredients used are locally grown, many of them are organic. The extra virgin olive oil is from the nearby Panicale oil press. In summer you can enjoy outdoor dining under an awning on the charming Piazza Umberto I, right next to the 15th century fountain.

Tagliolini con crema di fave, salsicce e cipolle essiccate

Sbucciare le fave fresche e farle bollire per 10 minuti. Scolare e poi frullare aggiungendo il parmigiano grattugiato, olio Evo, sale e pepe. Rosolare 4 salsicce in padella e poi sminuzzarle. Mantecare la crema di fave alle salsicce. Tagliare le cipolle a julienne poi disporle su una placca con carta da forno e cospargerle di zucchero di canna. Infornare a 160° per 25 minuti. Saltare in padella la pasta con la crema di fave e salsicce.

- Tagliolini
- 500g fave fresche
- 100g parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino olio EVO
- 2 cipolle rosse di Cannara

Tagliolini con crema di fave, salsicce e cipolle essiccate

Slice the onions thinly and place on oven paper. Sprinkle with brown sugar. Bake at 160°C for 25 minutes until crispy. Boil peeled fava beans for about 10 minutes. Drain and place in blender with grated parmesan cheese, olive oil, salt and pepper. Brown 4 sausages in a pan and then crumble them. Add the crumbs to the fava bean mixture and stir until well mixed. Cook and drain the tagliolini, then add them to the pan with the sausage and fava sauce and heat over a high flame for a minute. Serve hot.

- Tagliolini, 500g fresh fava beans
- 100g grated parmesan cheese
- 1 tablespoon of EVO oil
- 2 red Cannara onions

"Fagiolina Soffiata" da gustare come aperitivo. "Dry-cooked" Fagiolina beans as an aperitif.



Il Vitell... Tinché Ricetta esclusiva dell'Osteria ideata dallo Chef Lorena Buttiglieri

The Vitell... Tinché recipe is owned by the Osteria and created by Chef Lorena Buttiglieri

Riconoscimenti:
Il ristorante è presente nella guida Umbria 2018 di "La Repubblica".

Recognitions:
The 2018 edition of La Repubblica's guide to Umbria

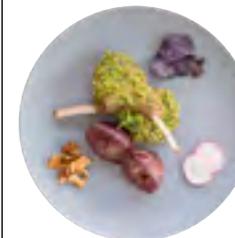


Simone Gallo e La Chef Lorena Buttiglieri con lo staff
Simone Gallo and Chef Lorena Buttiglieri with her staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



Vitell... Tinché



Costolette di Agnello al forno in crosta di Pistacchi di Bronte accompagnate da cipolle di Cannara



Cannolo siciliano scomposto

Tenuta Lamborghini

Località Soderi, 1 | Panicale
www.tenutalamborghini.it | +39 075 7828975



Situato all'interno del resort, a pochi metri dalla piscina e dal campo da golf, il ristorante offre la possibilità di effettuare degustazioni dalla cantina alla sala, in un percorso dedicato ai vini della Tenuta Lamborghini. La cucina, creativa e ricercata, è legata al territorio e rivisitata in chiave moderna. Il menù è a carte varia ad ogni stagione. Il menù da noi proposto:

Located in a lovely resort next to the pool and golf course, this restaurant lets you do a wine tasting in the dining room, wines from the Tenuta Lamborghini winery. The cuisine prepared here is creative, linked to the territory, a modern revisitation of traditional fare. The menu changes with the seasons. Suggestions from the menu:

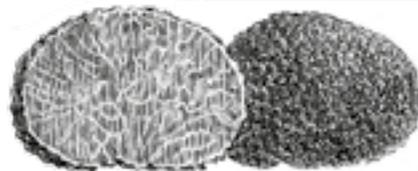
Menù Trasimeno *Sapori*

- **Carpaccio di manzo con rucola e tartufo**
- **Pici all' Aglione (Aglione del Trasimeno)**
- **Guancia di manzo brasate con verdure croccanti**
- **Dolce tipico**

€ 30,00

Tartufo (tar'tufo): Il Tartufo è un fungo che vive sotto terra a forma di tubero, che vive in simbiosi con le radici di alcune piante, quali, per esempio, la quercia, il tiglio, il nocciolo.

Tartufo (tar'tufo): Truffles are mushrooms that grow underground as a tuber and lives symbiotically with the roots of a variety of trees, like oak, linden and hazelnut.



Tuber melanosporum

In estate è possibile usufruire della suggestiva terrazza con vista sul lago come pernottare presso il Resort della Tenuta, che dispone di camere e appartamenti.

Meals can be taken outside in the summertime on the panoramic terrace overlooking Lake Trasimeno, and the resort also offers rooms and apartments for stays.

Gnocchetti con salsa di radicchio e vino Campoleone

Soffriggere cipolla e guancia; tagliare finemente il radicchio e aggiungerlo nel soffritto; a radicchio ammorbidito sfumare il tutto con un bicchiere di vino Campoleone. Ottenuto una salsa ristretta, versare panna da cucina a piacere. Condire con sale e pepe quanto basta, cuocere gli gnocchetti fino a quando vengono a galla e unire in padella con il sugo.

- *Cipolla, Radicchio*
- *Guancia*
- *Olio, Sale e Pepe*
- *Gnocchetti*
- *Vino Rosso Campoleone*

Gnocchetti con salsa di radicchio e vino Campoleone

Sauté the onions and beef cheek. Cut up the chicory into small pieces and add to the sauté. When the chicory becomes soft, add a glass of Campoleone wine. When it evaporates and the sauce thickens, add cooking cream to taste. Add some salt and pepper. Cook the gnocchetti in salted boiling water until they float to the top and then add to the sauce.

- *Onion and chicory*
- *Beef cheek*
- *Olive oil, salt and pepper*
- *Gnocchetti*
- *Campoleone red wine*



Campoleone IGT Umbria rosso è il vino rappresentativo dell'azienda. Composto da 50% Sangiovese e 50% Merlot, viene prodotto in Umbria, nell'area del Lago Trasimeno.

Campoleone IGT Umbria red is one of the winery's most representative wines. It is 50% Sangiovese and 50% Merlot, made in Umbria in the Lake Trasimeno wine district.



Inserito ne L'Agenda dei 365 "fra i migliori ristoranti d'Italia" per l'anno 2018. Vanta chef e sommelier qualificati. *It is one of the 365 restaurants listed as among 2018's Best Restaurants in Italy. The chef and sommelier are highly qualified professionals.*



Il personale di Tenuta Lamborghini - The staff of the Tenuta Lamborghini

I piatti della tradizione Traditional dishes



Tortino di patate e porcini con fonduta di parmigiano e tartufo fresco



Spaghettoni di Gragnano cacio, pepe e tartufo



Suprema di Faraona con mirtilli

Cornaletto

Hotel El Patio - Via dell'Osteria, 5 - Loc. Taverne di Corciano
www.cornaletto.it | +39 075 6978464



Particolare cura viene data alla selezione delle materie prime privilegiando le piccole produzioni locali, ad esempio la Fagiolina del Trasimeno, utilizzata per zuppe e insalate, la cipolla rossa di Cannara, lo Zafferano di Città della Pieve ed i Tartufi; il pregiato nero o il più povero scorzone estivo. Selezione di oli DOP Extravergine di oliva della regione. Il menù proposto:

Special care is taken every day to select the finest ingredients from small local farmers, ingredients like the Fagiolina del Trasimeno bean used in soups and salads, red Cannara onions, saffron from Città della Pieve and truffles: the prized black truffle or its less pricey summer scorzone variety. Local DOP extra virgin olive oils are exclusively used. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

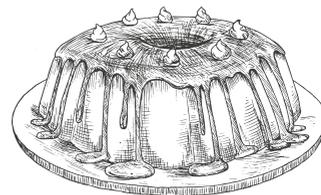
- Sformatino di Pecorino di Norcia su Fonduta al Tartufo Estivo
- Tagliolini al Persico e Tinca affumicata del Trasimeno
- Tegamaccio del Lago
- Norcia Pecorino Tart on a creamy summer truffle base
- Tagliolini with Perch and smoked Tench from the lake
- Lake fish stew

€ 25,00

€ 25,00

Torcolo di San Costanzo (ˈtɔrkolo): Grossa ciambella impastata con uova, zucchero, pinoli, canditi e uvetta, tipica dell'Umbria.

Torcolo di San Costanzo (ˈtɔrkolo): This large doughnut-shaped cake made from a dough of eggs, sugar, pine nuts, candied fruit and raisins, is typical of Umbria.



Il ristorante è certificato "Tipico Perugino", dispone di un giardino panoramico immerso nel verde e di un patio in stile mediterraneo. La cantina è dotata di una vasta selezione di vini di piccoli produttori locali.

The restaurant has been certified as "Tipico Perugino" and boasts a panoramic garden with a Mediterranean style patio nestled in green. The wine cellar has a wide selection of fine wines from local wineries.

Fagiolina del Trasimeno con Bruschette

Mettere la fagiolina a lessare per 45 minuti circa con uno spicchio di aglio incamicciato, un rametto di rosmarino e sale grosso. Quando è pronta, scolare e saltare in padella con aglio e rosmarino, aggiungere sale e pepe. Abbrustolire qualche fetta di pane umbro e colmare con la fagiolina.

- Fagiolina del Trasimeno
- Sale, pepe e olio EVO
- Rosmarino
- Spicchio di aglio

Fagiolina del Trasimeno con Bruschette

Boil the beans for about 45 minutes with a clove of garlic, a sprig of rosemary and cooking salt to taste. Drain and cook in a pan with garlic, rosemary, salt and pepper until well flavoured. Toast the slices of bread and top with the beans.

- Fagiolina del Trasimeno bean
- Salt, pepper and extra virgin olive oil
- Rosemary
- Clove of garlic



Corciano, vista del borgo
Corciano, view of the town

Il Rosmarino oltre in cucina viene usato in profumeria e anche in cosmesi come shampoo per ravvivare il colore dei capelli.

Rosemary is not just used in the kitchen, but also in making perfume and in shampoos to revive hair colour.



I piatti della tradizione Traditional dishes



Sformatino di Pecorino di Norcia su Fonduta al Tartufo Estivo



Tegamaccio del Lago



Tagliolini al Persico e Tinca affumicata del Trasimeno

Riconoscimenti:
Marchio Ristorante Tipico Regione Umbria dal 2005.
Quality Restaurant ISNART dal 2004.

Recognitions:
Marchio Ristorante Tipico Regione Umbria since 2005.
Quality Restaurant ISNART since 2004.



Il personale del ristorante Cornaletto
The staff of the Cornaletto restaurant

*“Trasimeno,
il suo lago è un velo argenteo”*

Lord Byron



I Bonci

Via Lungolago Alicata, 31 - San Feliciano | Magione
www.ibonci.com | +39 075 8479355



Ambiente elegante e confortevole, piatti rigorosamente preparati con materie prime locali di ottima qualità e menù deliziosamente vari secondo la stagione. Vista sul lago ed isole. Il menù proposto:

An elegant, comfortable restaurant with a menu that features dishes made with fresh local ingredients that vary with the seasons. Panoramic views of the lake and islands. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Gamberi di lago bolliti in salsa verde**
- **Boiled lake shrimp in a green sauce**
- **Gnocchetti di patate alla Tinca e zafferano**
- **Potatoes Gnocchetti with Tench and saffron**
- **Spiedino di persico**
- **Perch skewers**
- **Contorno**
- **Side dish**
- **Gelato al Vinsanto**
- **Dessert wine ice cream**

€ 24,00

€ 24,00

Gelato (d3e'lato): Alimento di origine incerta, i gelati si cominciarono a fabbricare probabilmente in Toscana nel 16° secolo e l'invenzione fu attribuita a B. Buontalenti. È invece noto che furono gli Italiani a importare nel Cinquecento, sotto Caterina de' Medici, i gelati in Francia, da cui poi largamente si diffusero.

Gelato (d3e'lato): No one really knows where this refreshing treat came from, but we do know it was already being made in Tuscany in the 16th century. Its invention is attributed to B. Buontalenti. It is also known that the Italians under Caterina de' Medici exported their expertise in the 16th century to France, from whence its popularity spread.



La cultura della cucina per i proprietari del Ristorante I Bonci ha radici storiche, infatti la nonna, rinomata cuoca della zona, ha trasmesso ai nipoti tutti i segreti della cucina di lago e non solo. A pochi metri dall'attracco dei battelli per isola Polvese, il ristorante, aperto da circa vent'anni, serve le sue specialità sia nella veranda vista lago che al coperto.

The owners of the I Bonci restaurant have a long history of serving fine food. The grandmother, a well-known local cook, has passed along the secrets of her lake and land cuisine to her grandchildren. Located near the dock for the island ferries, the restaurant has been open for some 20 years and serves its specialities on a covered veranda overlooking the lake.

Persico al sale

Mischiare sale con finocchietto e buccia di limone e coprire il pesce con questo impasto. Cottura 15 minuti. Forno 180°

- *Pesce Persico intero o Persico trota da min. 300g.*
- *Sale grosso*
- *Finocchietto selvatico*
- *Buccia di limone*

Persico al sale

Blend the salt with the fennel and lemon zest and cover the fish with it. Cook for 15 minutes in a 180°C oven.

- *Entire Perch or smoked Perch, 300g minimum*
- *Cooking salt*
- *Wild fennel*
- *Lemon zest*



Porticciolo dei pescatori di San Feliciano a pochi metri dal ristorante.

The little fishing harbour at San Feliciano, near the restaurant.

Gelateria artigianale all'interno del ristorante
Artisanal ice cream made on site

Riconoscimenti:

Osterie d' Italia con una chiocciola.
I Ristoranti dell' Umbria (La Repubblica).
Vespa Friendly.
La Gola in Tasca (Alice).

Recognitions:

Osterie d' Italia, with one asterisk
I Ristoranti dell' Umbria (La Repubblica).
Vespa Friendly.
La Gola in Tasca (Alice)

I piatti della tradizione Traditional dishes



Gamberi bolliti in Salsa



Ricotta mantecata con Anguilla affumicata e Miele



Persico al Sale



Matteo detto il Boncio per le guance paffute che aveva da bambino
Matteo, known as Il Boncio for the puffy cheeks he had as a kid

Villa di Isola Polvese

Parco Naturale Isola Polvese | Castiglione del Lago
+39 0759977355



Condotta dallo Chef Luca Modestini e dalla sua brigata il ristorante realizza piatti utilizzando eccellenze del territorio umbro a filiera corta; fanno da padrone piatti a base di pescato del Trasimeno e carni e verdure dei territori umbri, senza tralasciare alcune specialità di pesce di mare. Il menù proposto:

Chef Luca Modestini and his team offer their guests a range of dishes based on the finest products this area of Umbria has to offer. The most important dishes are those that use the lake's fish, locally sourced meat and produce, as well as some seafood dishes. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno Saporì

- **Crostini di pate' di Tinca con gambero del Trasimeno**
- **Paccheri in Carbonara del Trasimeno**
- **Frittura di Persico con verdure in tempura spuma di tartufo**

€ 35,00

Menù Trasimeno Saporì

- **Toast topped with Tench pâté and Trasimeno shrimp**
- **Paccheri pasta in a Trasimeno Carbonara sauce**
- **Fried Perch with tempura vegetables and truffle foam**

€ 35,00

Pesce gatto (peffe' gatto): Introdotta in Italia ed in gran parte dell'Europa nei primi del 900. Ha come habitat i fiumi a lento corso, i laghi e gli stagni. È un pesce di straordinaria resistenza, in grado di sopravvivere in ambienti poco ossigenati e persino per qualche ora fuori dall'acqua.

Pesce gatto (peffe' gatto): Cat fish came to Italy and the rest of Europe in the early 20th century. Its preferred habitat is the waters of slowly moving rivers, quiet lakes and ponds. It is a very hardy fish that can live quite well in environments low in oxygen and can even survive out of water for a few hours.



Ameiurus melas

La Villa di Isola Polvese venne edificata negli anni '40 del XX secolo, probabilmente sulle rovine di una delle modeste case che componevano il villaggio dell'isola, su progetto dell'ingegnere Sisto Mastrodicasa, da Biagio Biagiotti, allora proprietario dell'isola.

The Villa of Isola Polvese was built in the 1940s, on the ruins of what was, most likely, one of the modest homes that made up the village, erected by the island's then owner and designed by Sisto Mastrodicasa.

Carbonara del Trasimeno

Tritare finemente il Barbozzo e rosolare in padella con un filo di olio EVO. Unire le uova di Carpa affumicate e il persico tagliato a dadini (regolare con sale e pepe), e aggiungere 1/2 bicchiere di latte - sobbollire per 10 min. Cuocere i paccheri al dente, scolarli e passarli a fuoco vivace in padella con il preparato di uova di carpa e persico.

Sbattere 3 tuorli e un uovo intero con sale pepe una manciata di pecorino e un goccio di panna fresca. Fuori dal fuoco aggiungere l'uovo alla pasta. Velocemente amalgamare tutto e servire in piatti caldi con una spolverata di pepe fresco macinato.

- 100g di barbozzo
- 200g di uova di Carpa
- 200g di Persico
- 500g di paccheri di grano duro.

Carbonara del Trasimeno

Cut the bacon into small pieces and brown in a pan with a few drops of EVO oil. Mix the smoked Carp roe with the cubed Perch filets (salted and peppered), then add a half glass of milk. Simmer for about ten minutes. Cook the paccheri pasta until it's al dente, drain and then add to the pan containing the roe and Perch and toss over a high flame. Beat three egg yolks and a whole egg with salt and pepper; a fist of grated pecorino cheese and a drop of fresh cooking cream as needed. Add the egg mixture to the pasta when it is off the burner. Mix it all quickly together and serve on warmed plates topped with a dusting of freshly ground pepper.

- 100g bacon
- 200g Carp roe
- 200g Perch filet
- 500g paccheri pasta

Per raggiungere Isola Polvese con il servizio di navigazione pubblica, verificare le rotte e gli orari sul sito:

Check the schedule of the public ferries to Isola Polvese on the website:
www.fsbusitalia.it/fsb/L'offerta/Linee-regionali/Umbria/Servizi-di-navigazione

L'isola Polvese è la più grande delle tre isole del Lago Trasimeno, da vedere:
Chiesa di San Giuliano
Monastero di San Secondo
Castello medievale
Piscina Porcinai

Isola Polvese is the largest of the lake's three islands. Things to see:

*The church of San Giuliano
The Monastery of San Secondo
Medieval castle
The Porcinai pond*



Chef Luca Modestini

I piatti della tradizione Traditional dishes



Parmigiana di melanzana e Persico croccante



Paccheri in carbonara del Trasimeno



Frittura di Persico e verdure in tempura

Da Settimio

Largo Alicata, 1 - San Feliciano | Magione
www.albergoristorantedasettimio.it | +39 075 8476000



Posizione panoramica, una veranda davanti ai tramonti più belli, un lago generoso di pesce, i profumi della cucina tipica del territorio ed un fuoco sempre acceso, il tutto armonizzato da un'atmosfera familiare. Il menù da noi proposto:

A lovely panoramic location, a veranda overlooking the gorgeous sunsets over a lake rich with fish, the aromas of the typical cuisine, a fire always lit to give the restaurant that warm family feelings. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori* Menù Trasimeno *Sapori*

- **Latterini fritti**
 - **Tagliatelle di filetti di Persico**
 - **Grigliata mista di lago**
 - **Verdura di stagione**
 - **Zuppa Inglese**
- **Fried small latterini lake fish**
 - **Tagliatelle with Perch filets**
 - **Mixed grilled lake fish**
 - **Seasonal vegetables**
 - **Zuppa Inglese**

€ 28,00

€ 28,00

Zuppa Inglese (*tsuppa inglese*): Dolce diffuso nel centro Italia. La nascita della zuppa inglese risale al periodo del Rinascimento italiano e più precisamente alla corte dei Duchi D'Este. La Zuppa Inglese non sarebbe altro che una riproposizione in chiave nostrana di un dolce tipico della corte inglese, il Trifle.

Zuppa Inglese (*tsuppa inglese*): A very popular dessert all over Italy, zuppa inglese dates to the Italian Renaissance, more precisely to the court of the Duchi D'Este. In truth, it is really nothing more than the Italian version of trifle pudding, a dessert enjoyed at the court of the English monarchs.



Il ristorante Da Settimio vanta un'importante storia, il locale ha infatti aperto alla fine dell'800, proponendo i sapori della cucina tradizionale di lago. Da più di un secolo è la stessa famiglia a gestire il locale e ad aggiornare continuamente la proposta culinaria senza mai dimenticare i sapori genuini della cucina tipica del lago.

The Da Settimio restaurant has a long history. It was opened in the late 1800s and offers traditional local cuisine based on fish from the lake. The same family has been managing it for over a century now and the recipes, while traditional and boasting the genuine flavours of lake cooking, are constantly updated.

Tagliatelle ai filetti di Persico
Soffriggere nell'olio aglio peperoncino e prezzemolo tagliato molto fine, aggiungere filetti di persico e sale, lasciare cuocere per pochi minuti. In una padella soffriggere pomodori tagliati a pezzetti. Cuocere le tagliatelle; a fine cottura far saltare con i filetti e aggiungere i pomodori e una spolverata di prezzemolo.

Tagliatelle ai filetti di Persico
Warm finely chopped garlic, pepperoncino and parsley in olive oil, then add the perch filets and salt. Let cook for just a few minutes. In another pan cook the diced tomatoes. Boil the tagliatelle and then drain and add to the perch sauce, add the tomatoes and serve with a sprinkling of parsley.



Reti dei pescatori di San Feliciano al sole ad asciugare.
Fishing nets in San Feliciano drying in the sun.

"Il nostro desiderio è farvi sentire a vostro agio in un ambiente accogliente e familiare"
"We want you to feel at home in a welcoming family atmosphere."

Grazie alla posizione panoramica e al clima incantevole, sono molte le attività che si possono svolgere per trascorrere la pausa post pranzo. Scoprire l'Isola Polvese, passeggiare sul bellissimo lungolago, il Museo della Pesca, l'Oasi Naturalistica "La Valle".

There are many things to do after lunch thanks to the panoramic location and mild climate the lake enjoys. Explore Isola Polvese, take a walk along the lake shore, visit the Fishing Museum or the La Valle Nature Oasis



Francesco e sua moglie Daniela - Francesco and his wife Daniela

I piatti della tradizione Traditional dishes



Tagliatelle alla Tinca affumicata



Tegamaccio



Carpa regina in porchetta

Osteria Rosso di Sera

Via F.lli Papini, 81 - San Feliciano | Magione
www.osteriarossodisera.net | +39 075 847 6277



Ristorante e vineria dall'atmosfera piacevole e calorosa. Una cucina tradizionale italiana rivisitata, con grande attenzione nella ricerca delle materie prime, nella scelta di vini, whisky e distillati. Paste fresche fatte in casa e cotture particolari per i secondi piatti. Il menù proposto: *Restaurant and wine shop with a warm and pleasant atmosphere. Revisited traditional Italian cuisine that uses only the freshest seasonal ingredients. Carefully selected wines, whiskies and spirits. Fresh homemade pasta and innovative meat dishes. Suggestions from the menu:*

Menù Trasimeno *Sapori*

- Chitarrini al ragù di persico
- Filetti di persico in crosta di pane alle erbe e pomodori arrosto
- Dolcetti dell' Osteria con vinsanto

€ 21,00

Menù Trasimeno *Sapori*

- Chitarrini pasta with a perch sauce
- Breaded herb Perch filet and roasted tomatoes
- Dry biscuits with dessert wine

€ 21,00

Ciaramicola (tɕara'mikola): è un tipico dolce pasquale della provincia di Perugia; si tratta di una torta a forma di ciambella, di colore rosso con glassa bianca e confettini colorati di copertura.

Ciaramicola (tɕara'mikola): A typical Easter treat made in the province of Perugia, it is a red doughnut-shaped cake covered in a white glaze embellished with coloured sprinkles.



L' Osteria quotidianamente è invasa dal profumo delle varie preparazioni del cibo come il pane e la pasta. La terrazza sul lago, di giorno è avvolta dalla luce cristallina e dalla bellezza dell' orizzonte mentre di sera è possibile godere di tramonti incantati e di romantiche notti stellate.

The osteria is graced with the aromas of the kitchen – from the pasta to the freshly baked bread. During the day, the terrace over the lake is enveloped in a soft bright light and the views span the horizon, while the sunset in the evening is utterly enchanting, followed by a romantic starred sky at night.

Filetti di persico in crosta di pane alle erbe e pomodori arrosto

Marinare il persico con limone, olio, sale per circa ½ ora. Scolare il persico dalla marinata. Unire il pangrattato con aneto e prezzemolo tritato, sale, pepe e il pesce. Cuocere in forno a 180° per circa 20'

- 800g di filetti di persico
- 2 limoni spremuti
- ½ bicchiere di olio
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo e aneto q.b.
- 300g di pangrattato

Filetti di persico in crosta di pane alle erbe e pomodori arrosto

Marinate the perch in lemon juice, olive oil and salt for a half hour. Drain the marinade, bread the filets with dill weed and chopped parsley, salt and pepper. Cook in a 180°C oven for about 20 minutes.

- 800g perch filets
- Juice of 2 lemons
- ½ cup of olive oil
- Salt and pepper q.b.
- Dill and chopped parsley q.b.
- 300g bread crumbs

Il locale propone una serie di attività ricreative. Servizio happy hour e aperitivi e si può acquistare cibo da asporto. Organizza laboratori e collaborazioni con artisti, cuochi - culinari, musicisti e performer. Un ambiente amichevole, dove condividere esperienze sotto forma di merende pomeridiane, brunch domenicali e serate speciali.

Happy Hour and aperitifs, take-out food. Workshops and collaborations with artists, cooks, musicians and performers organised. A friendly atmosphere where you can enjoy afternoon snacks, Sunday brunch and special evenings.

L'Osteria è presente nelle guide Slowfood, Gambero Rosso, L'Espresso.

The Osteria is listed in the Slowfood, Gambero Rosso and L'Espresso restaurant guides.



Chef Federica con Antonio e Andrea - Chef Federica with Antonio and Andrea

I piatti della tradizione Traditional dishes



Chitarrini al ragù di Persico



Tartare di Boccalone, con salsa di yogurt e caprino



Tegamaccio

Kursaal

Via Europa, 24 - Passignano sul Trasimeno
www.kursaalhotel.net | +39 075 828085



Il ristorante Kursaal propone menù particolarmente curati e legati alla stagionalità, valorizzati dall'olio extravergine d'oliva di produzione propria. Il menù proposto:
The Kursaal restaurant has an especially studied menu that uses only the freshest of seasonal ingredients, all enhanced by the owner's own olive oil. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Crostini del Trasimeno**
- **Gnocchi di patate alla tinca affumicata**
- **Persico alla brace con verdure di stagione**

€ 24,00

Menù Trasimeno *Sapori*

- **Toasted bread topped with the flavours of Trasimeno**
- **Potato Gnocchi with smoked tench**
- **Grilled perch with seasonal vegetables**

€ 24,00

Persico (pÈrsiko): Già gli antichi Romani apprezzavano la sua carne, molto delicata, soda e magra. Generalmente usato per preparare spiedini, frittture, paste e risotti. Molto apprezzato lesso, e in alcune località viene cotto alla brace.

Persico (pÈrsiko): The delicately flavoured, lean yet solid meat of the perch has been popular since the ancient Romans. It is often prepared on skewers, but also fried or used in pasta and risotto dishes. It is also delicious boiled, but some restaurants prepare it on the grill.



Perca fluviatilis

Nella suggestiva terrazza in riva al lago, tra vasi di ortensie e limoni, è possibile degustare piatti a base di pesce di lago e altre specialità della tradizione regionale.
Savour the lake's fish and other local specialities seated on the terrace right on the lakeshore surrounded by pots of bushy hydrangeas and fragrant lemon trees.

Polpette di Carpa

Bollire il pesce e tritarlo finemente, aggiungere: uova, patate bollite e schiacciate, aglio e prezzemolo tritato finemente, il formaggio, sale e pepe infine il pane bagnato nel latte e reso poltiglia. Amalgamare e formare delle polpette. Passarle nel pane grattugiato unito alle erbe aromatiche e friggerle in abbondante olio.

- 500g di polpa di pesce
- 20g di prezzemolo
- 2 uova
- 100g di parmigiano grattugiato
- 100g di pecorino
- Pane grattugiato
- 2 patate lesse
- 1 fesa d'aglio
- 1 panino secco
- Olio per friggere
- Sale, pepe, erbe aromatiche miste

Polpette di Carpa

Boil the fish and chop it into small pieces. Place in a bowl and add the eggs, the boiled and lightly mashed potatoes, finely chopped garlic and parsley, the grated cheese, salt and pepper. Then add the mashed, milk-soaked bread. Mix well and then form bite-sized balls. Roll them in bread crumbs with aromatic herbs and fry in plenty of cooking oil

- 500g fish pulp
- 20g parsley
- 2 eggs
- 100g grated parmesan cheese
- 100g pecorino cheese
- Bread crumbs
- 2 boiled and crushed potatoes
- 1 clove of garlic
- Dried bread soaked in milk and drained
- Frying oil
- Salt, pepper and aromatic herbs to taste

Risale agli anni '30 la costruzione di questa villa che ora è un hotel di charme gestito dai proprietari, con 18 confortevoli camere, arredate con gusto.

The construction of this villa dates back to the 1930s and is now a charming hotel run by the owners, with 18 comfortable and style furnished rooms.

Ottima posizione in riva al lago e luogo ideale per trascorrere ai bordi della piscina o nella vasca idromassaggio una giornata estiva. Da sottolineare in modo particolare l'accoglienza e la cura del cliente.

Great location on the lakeshore, ideal place to spend a summer's day at the poolside or in the water-massage pool. Special care of the guests as well as friendly welcoming.



Il personale del Kursaal - Members of the Kursaal staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



*Antipasto misto del
Trasimeno*



*Ravioli ricotta e
spinaci*



*Carrè d'Agnello
alle erbe aromatiche*

Da Sauro

Via Guglielmi, 1 - Isola Maggiore
www.dasauro.it | +39 075 826168



La posizione del ristorante offre la possibilità di passare una giornata all'insegna della buona gastronomia, del relax e della natura, alla scoperta della storia e delle tradizioni della bellissima Isola Maggiore. Il menù proposto:

The restaurant's location means you can spend the day enjoying fine food and utter relaxation, as well as the nature, traditions and history of the lovely Isola Maggiore. Suggestions from the menu:

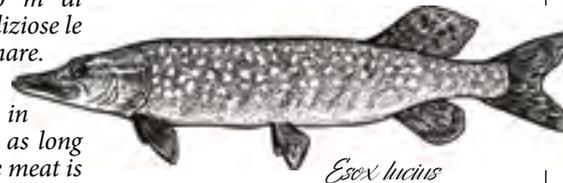
Menù Trasimeno Sapori

- Antipasto lago Trasimeno con tartine e crocchette di pesce, latterini fritti e filetto di persico in insalata
- Gnocchetti in salsa Trasimeno
- Spiedini di persico gratinati al forno
- Dolce della casa artigianale

€ 25,00

Luccio ('luttfo): È considerato il re dei predatori d'acqua dolce. Può raggiungere 1,40 m di lunghezza e superare i 20 kg di peso. Deliziose le carni come le zuppe che si possono cucinare.

Luccio ('luttfo): The King of Predators in freshwater reigns. Pike can grow to be as long as 1.4 metres and weigh over 20 kg. The meat is tasty and often used in fish stew.



Menù Trasimeno Sapori

- Lake Trasimeno starter with fish tarts and croquettes, fried latterini fish and a salad with perch filet
- Gnocchetti in Trasimeno sauce
- Oven baked Perch skewers
- Homemade dessert

€ 25,00

Nello splendido scenario dell'Isola Maggiore, il ristorante offre la possibilità di vivere un'esperienza unica: assaporare i piatti tipici locali e allo stesso tempo essere immersi nella natura incontaminata dell'isola, circondati dall'atmosfera magica del villaggio dei pescatori del '400.

Enjoy a unique experience at this restaurant located in the lovely setting of Isola Maggiore, sample some of the local delicacies as you sit surrounded by the island's pristine nature in the magical atmosphere of a medieval fishing village.

Luccio in umido

Soffriggere un battuto di aglio e prezzemolo e poco peperoncino, sfumare con vino bianco, mettere il pomodoro fresco e lasciar cuocere piano per una mezz'ora. Aggiungere sale. Mettere il luccio eviscerato e squamato nel sughetto, aggiungere acqua calda e far cuocere coperto. Servire con pane abbrustolito ed un filo d'olio.

- Luccio del Trasimeno
- Aglio, prezzemolo, peperoncino, sale
- Vino bianco

Luccio in umido

Sautee garlic, parsley and a small amount of hot chilli peppers, add wine and let evaporate, then add tomatoes and simmer for a half hour.

Add salt. Put the scaled and gutted pike in the sauce, add hot water and let cook, covered. Serve with toasted bread drizzled with extra virgin olive oil.

- Trasimeno Pike
- Garlic, parsley, dried hot chilli peppers and salt
- White wine



Tagliolini allo scoglio di Lago

Nuova proposta ideata dal ristorante Da Sauro. Piatto unico in tutto il Trasimeno

Tagliolini allo scoglio di Lago

A new recipe created by the Da Sauro restaurant. Unlike any other dish in the lake area.

L'Isola Maggiore è l'unica delle tre isole del Trasimeno ad essere ancora abitata. L'aspetto dell'isola conserva ancora l'atmosfera del villaggio di pescatori del '400, infatti, in passato la pesca era la principale fonte di sussistenza dell'Isola.

Isola Maggiore is the only one of the lake's three islands on which people still live. It still looks and feels like the fishing village it was in the 1400s, when fishing was the island's main activity.



La Signora Mariapia ed i due Chefs - Mrs. Mariapia and her two Chefs

I piatti della tradizione Traditional dishes



Tagliolini allo scoglio di Lago



Frittura mista di Lago



Zuppa Inglese

Osteria La Pergola

Via Ritorta, 7 - Tuoro Sul Trasimeno
www.osterialapergola.com | +39 075 825 4125



Osteria storica. All'esterno un pergolato con pochi tavoli incorniciati da fiori ed ombreggiati da un maestoso glicine del 1860. Dal pergolato si scopre l'incantevole paesaggio dell'Umbria e del Lago Trasimeno con le sue tre isole. Il menù proposto:

Historic eatery. Outside under a flowering pergola covered in an old wisteria dating to 1860 are a handful of tables. From here you can enjoy the enchanting Umbrian landscape and lovely views of Lake Trasimeno and its three islands. Suggestions from the menu:

Menù Trasimeno Sapori

- **Insalata di luccio con verdure croccanti e citronette all'olio extravergine di oliva**
- **Gnocchetti con filetti di persico e pomodorini**
- **Carpa regina in porchetta con contorno di stagione**
- **Dolce**

€ 26,00

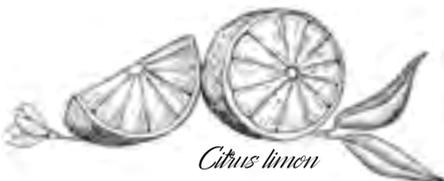
Menù Trasimeno Sapori

- **A salad of pike with crispy vegetables and an extra-virgin olive oil citronette**
- **Gnocchetti with perch filets and cherry tomatoes**
- **Oven baked Carpa regina with seasonal vegetables**
- **Dessert**

€ 26,00

Citronette: Emulsione a base di olio e succo di limone, o succo di altri agrumi (arance, pompelmi, lime.) la citronette viene abbinata a verdure calde o fredde, nonché a pesci bolliti e alla griglia.

Citronette: An emulsion composed of olive oil and lemon - or orange, lime or grapefruit - juice, citronette is used to season hot or cold vegetables, and boiled or grilled fish.



Il ristorante La Pergola nasce all'interno dell'antica posta di Tuoro, un tempo, oltre che pernottare, era possibile acquistare ogni genere alimentare, dal vino alla pasta e minestra sfusa.

The La Pergola restaurant is located in an old Tuoro inn where aside from spending the night, you could also buy all sorts of food, from wine to pasta and soups.

Insalata di Luccio con verdure croccanti e citronette all'olio EVO

Cuocere il luccio per circa 1 ora in acqua bollente con sale, prezzemolo, vino bianco pepe in grani e limone. Tagliare le verdure a cubetti e lessare leggermente. Sminuzzare capperi, alici e prezzemolo. Fare raffreddare il luccio, pulirlo, unire poi con verdure ed il battuto. Servire con succo di limone ed olio EVO.

- *Luccio*
- *Sedano, carote, cipolla rossa, prezzemolo, capperi*
- *Filetti di alici*
- *Sale, olio e limone*

Insalata di Luccio con verdure croccanti e citronette all'olio EVO

Boil the pike for an hour in salted water with parsley, white wine, pepper corns and lemon. Cube the vegetables and parboil. Chop capers, anchovies and parsley. Chill the pike, clean it and add the vegetables and caper mix. Serve with lemon juice and extra virgin olive oil.

- *Pike*
- *Celery, carrots, red onion, parsley, capers*
- *Anchovy filets*
- *Salt, olive oil and lemon juice*



La spiaggia di Tuoro, per praticare tanti sport e per rilassarsi usufruendo dei numerosi servizi a disposizione.

The beach at Tuoro where you can practice sports or just relax surrounded by a variety of services.

Riconoscimenti:
Socio AIC (Associazione Italiana Celiachia).
Certificato di eccellenza
Tripadvisor

Acknowledgments:
AIC (Italian Celiac Association) member
Tripadvisor certificate of excellence



Monika e Chef Carmen - Monika and Chef Carmen

I piatti della tradizione Traditional dishes



Spiedini di Persico in panatura aromatica



Carpa regina in porchetta



Tagliata di costata di manzo

Pasta e Pane - Pasta and Bread

21



La produzione artigianale di pane e di pasta segue la tradizione caratterizzata anche dall'uso di farine prodotte nel territorio. La panificazione segue la tradizione utilizzando la pasta madre e la farina di tipo 1 chicco intero. Anche la pasta prevede una lavorazione rigorosamente a mano: Tagliatelle, Pappardelle, Maltagliati, Pici o Umbricelli.

Local artisanal bread and pasta are made according to tradition with locally grown and milled flour. It involves the use of a mother starter and type 1 whole grain wheat flour. Many local types of pasta also made exclusively by hand: Tagliatelle, Pappardelle, Maltagliati, Pici and Umbricelli.

① **Pasta e Pasticci**
Via Roma, 95 | Castiglione del Lago
+39 075 9653205
www.pastaepasticci.it

② **Perella Panificio Pasticceria**
Via S. Maria, 136 - Macchie
Castiglione del Lago
+39 0759589334 | www.panificioperella.it

L'origine del pane sciapo umbro è perfettamente databile: nel 1540 Perugia, benché sotto il dominio papale, conservava ancora libertà civiche e queste se le giocò appunto "per un pugno di sale". Papa Paolo III aveva deciso di imporre a tutti i sudditi l'aumento di 3 quattrini per libbra sul prezzo del sale. I Perugini, per non sottostare all'imposta, ne limitarono al massimo il consumo, compreso il sale impiegato per fare il pane. Seguì anche una rivolta, la leggendaria guerra del sale. Da allora la libera città di Perugia fu formalmente sottomessa al potere diretto del Pontefice.

The date that marks the origins of unsalted Umbrian bread is well known. In 1540, although under the aegis of the Papal State, Perugia retained much of its freedom of commerce and movement. This was all lost when the city fought with the Pope over a "fistful of salt." Pope Paul III had decided to increase local salt taxes by "3 quattrini per libbra". In order to avoid paying this exorbitant increase, the Perugini decided to reduce their salt intake to a bare minimum, and that included eliminating it from their daily bread making. A revolt also ensued, one known as the Salt Wars. The response of the Pope was to formally take complete control of the city and its people.

① Pasta e Pasticci

Laboratorio artigianale con lavorazione esclusivamente a mano dove, accanto alle paste fatte rigorosamente a mano secondo i modi secolari tramandati di madre in figlia, si possono trovare le nuove paste ripiene o elaborate, dai gusti decisamente innovativi e particolari: Paste fresche, ripiene, dolci e biscotteria.

Artisanal cuisine where everything is made exclusively by hand in keeping with traditions passed down from mother to daughter. Here you can also find the new stuffed and processed pastas with decidedly innovative and special flavours:

Freshly made pasta, stuffed pasta, baked goods.



Adalgisa ed il suo Staff
Adalgisa and her staff

"Dal ricordo dei gesti, dei profumi della domenica mattina, quando sovrana regnava la pasta fatta in casa, dai ricordi e gli insegnamenti di mia madre e tanto altro ha mosso in me la voglia di provare e fare diventare un ricordo un mestiere. Così nasce nel novembre 1996 il laboratorio" - Pasta e Pasticci -

The memories of the motions, of the aromas on Sunday mornings, when homemade pasta reigned in the home, the memories and teachings of my mother and so many other things instilled in me the will to try and become an homage to the ancient culinary tradition. This is why, in November of 1996, Pasta e Pasticci was born.

② Perella Panificio Pasticceria

Forno a conduzione familiare, nasce nel 1962 e per ben due generazioni utilizza solo farine locali. Il pane sfornato ogni giorno non contiene conservanti o additivi chimici, ma solo acqua, farina e lievito madre rinfrescato tutti i giorni. Oltre al pane fresco e alle tantissime tipologie di pane, si possono trovare dolci elaborati per cerimonie e tutta la pasticceria secca tradizionale.

A family-run bakery that opened in 1962 and for two generations now has been using only locally milled flour. There are no conservatives or chemical additives in the bread that is baked here every day – just water, flour, and a mother starter that is refreshed daily. Aside from a wide variety of freshly baked breads, we also make cakes for ceremonies and every kind of traditional sweet baked goods.



Piero Perella e il figlio Giacomo
Piero Perella and his son, Giacomo



Cooperativa Pescatori del Trasimeno

Since 1928

Via Lungolago A. Alicata, 19 - San Feliciano | Magione
www.pescatorideltrasimeno.com | +39 0758476005

22



La Cooperativa Pescatori del Trasimeno distribuisce il proprio pescato sotto il marchio Sapori del Trasimeno riconoscendo la qualità del prodotto e garantendo il giusto prezzo lungo tutta la filiera. È possibile acquistare dell'ottimo pesce del Trasimeno direttamente in cooperativa come pesce fresco o confezionato - hamburger, crocchette e bastoncini di pesce – oppure degustandolo nei migliori ristoranti del Trasimeno.

The Cooperativa Pescatori del Trasimeno, or Trasimeno Fisherman's Cooperative, markets its fresh catch under the Sapori del Trasimeno brand name to guarantee product quality and a fair market price for all its fish. You can buy delicious Trasimeno fish at the Cooperativa itself, either fresh or processed as fish-burgers, croquettes or fish fingers, or enjoy their fish at some of the lake's finest restaurants.

Pesci del Lago Trasimeno: Anguille, Gamberi, Carpe, Capitoni, Pescegatto, Tinca, Luccio, Latterino Persico Reale, Persico Sole e Alborelle.

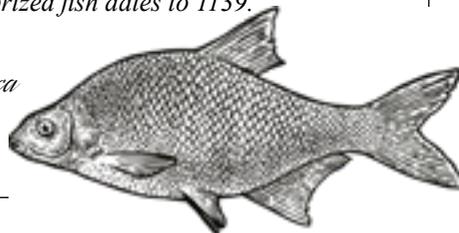
Lake Trasimeno fish types: Eel, Shrimp, Carp, Capitone Eel, Catfish, Pike, Tench, Royal Perch, Sun Perch and Alborella Carp.



La Tinca del Trasimeno è in corso di certificazione DOP vista la reputazione di cui gode da secoli. I primi documenti di questo prelibato pesce risalgono al 1139.

Trasimeno Tench (Tinca) is currently awaiting a DOP classification for the fine culinary reputation it has enjoyed over the centuries. The first documents related to this prized fish dates to 1139.

Tinca tinca



Disse la Tinca al Luccio:

Vale più la mi' testa che tutto il tu' buzzo!

Said the Tench to the Pike:

My head's worth more than your entire body! (local saying)

La Cooperativa Pescatori del Trasimeno è sinonimo di consapevolezza, conoscenza, educazione ma soprattutto quotidiana sensibilità del tema dell'acqua e del consumo del pesce.

La Cooperativa offre molteplici servizi turistici dedicati alla scoperta del Lago Trasimeno, delle sue tradizioni, cultura e folklore e molto altro.

The Trasimeno Fisherman's Cooperative is synonymous with knowhow, wisdom and education, but also daily sensitivity with regards to themes of water ecology and fish consumption.

The Cooperative provides a variety of tourist services to help visitors get to know Lake Trasimeno, its traditions, culture, folklore and so much more.

Attività turistiche

Pescaturismo

Battute di pesca per famiglie (anche con bambini) o gruppi più numerosi a bordo del barcone della Cooperativa e accompagnati da 2 pescatori (interprete eventuale). La pesca è del tipo sportivo (canne, ami, esche e fortuna).

Pescatori per un giorno

Provare l'emozione dell'uscita all'alba sulle tipiche imbarcazioni dei pescatori. Questa attività consiste nell'accompagnare e vivere una giornata con e da pescatore professionista e quindi: partenza all'alba, posizionamento delle reti, raccolta del pesce e infine il ritorno per il conferimento del pescato alla cooperativa.

Corsi di cucina

Per chi non è interessato alle attività di pesca, in collaborazione con la Pro-loco di San Savino, organizziamo corsi di cucina alla scoperta delle ricette locali e tipiche della tradizione lacustre e umbra.

Escursioni naturalistiche

La Cooperativa mette a disposizione le proprie barche per accompagnare turisti e appassionati nei posti più affascinanti e nascosti del Trasimeno. Si potranno così osservare e fotografare le varie specie faunistiche presenti, dedicare il tempo a fare il bagno nelle varie calette o dedicarsi alla pesca fra un racconto e l'altro.

Le prenotazioni delle attività devono essere effettuate con almeno due giorni di anticipo. Please book your preferred activity at least two days in advance.

Tourist activities

Fishing tourism

Families with children or groups of friends can embark on one of the many vessels owned by the Cooperative and, accompanied by two fishermen and, if needed, a translator, go on a fishing adventure with rods, bait and a bit of good luck!

Fishermen for a day

...Enjoy all the emotions of pushing off at dawn on one of the typical fishing boats. Spend the day out on the lake as a professional fisherman, and this means: sailing at dawn, help throw out the nets, pull them back in filled with fish and then return to the cooperative's working headquarters with your own daily catch.

Cooking lessons

Those of you not interested in the actual fishing can learn how to prepare local dishes that include the fish caught by others. Organised in collaboration with the Pro-loco of San Savino.

Nature excursions on the lake

The Cooperative also has boats to accompany visitors to the most beautiful, and hidden away, places of Lake Trasimeno. It's a great way to take pictures of the many species of fauna that live around the Lake, a chance to take a nice swim in the water at a variety of small coves, or just to fish peacefully, chatting and enjoying one another's company.



Tra le produzioni tipiche del territorio del Lago Trasimeno spiccano le produzioni di salumi. Questa arte ancora oggi vanta metodi antichi tramandati nel tempo che richiede una lavorazione di tipo esclusivamente manuale. I nostri fornitori:

Some of the finest products of the Lake Trasimeno area are its cured meats. These are still today made using the ancient methods passed down through generations, all exclusively artisanal. Our suppliers:

① **La Bottega del Futuro**

Piazza dell'Officina, 11
Pozzuolo Umbro | Castiglione del Lago
www.labottegadelfuturo.it +39 075 959540

② **Magionami Luciano**

Via della Libertà, 14
Piana | Castiglione del Lago
+39 075 9652406

Il termine salume è usato per definire un prodotto alimentare derivato da carne salata, soprattutto di maiale. Proviene dal latino "salumen" che letteralmente significa prodotto conservato sotto sale.

La tecnica di conservazione dei cibi mediante salagione, praticata fin dall'epoca romana, nasce quindi dall'esigenza di preservarli dalla marcescenza. Per l'economia familiare era impossibile consumare tutta la carne ottenuta con l'uccisione del maiale in pochi giorni. Si pensò allora di salame alcuni pezzi e di insaccarne altri.

The word salume, or cured meat, is used to define processed, salted meat, above all pork. It comes from the Latin word "salumen", which means meat preserved in salt.

The preservation of food using salt dates to the times of the ancient Romans and aimed to keep foods from rotting. It was impossible for a family to make use of every cut of meat within a short period of time after they killed a pig, and so they learned to salt some of it and process other parts into long-lasting salami and the like.



① **La Bottega del Futuro**

La Bottega del Futuro nasce nel 1997 a Pozzuolo Umbro, nel Comune di Castiglione del Lago. I fratelli Lisi, Alvaro e Ivano hanno scelto questa terra, sulle sponde del Trasimeno per iniziare l'attività di maestri salumieri e esperti macellai portando avanti una tradizione che già apparteneva ai genitori che lavoravano le carni per sé e per le proprie famiglie.



The Bottega del Futuro came about in Pozzuolo Umbro, in the outskirts of Castiglione del Lago, in 1997. Lisi, Alvaro and Ivano chose this area along the shores of Lake Trasimeno to begin their business as expert butchers and meat curers, carrying on a tradition passed along to them by their parents, who worked meat for themselves and their extended family.

Salame Piccante

È l'unione di due tipicità: il salame tipico perugino, quello che i contadini producono ancora oggi in maniera tradizionale, ed il peperoncino piccante, originario del sud Italia.

Salame Piccante (Spicy Salami)

The union of two excellences: the typical Perugina salami that rural families make in a traditional way still today, and peperoncino piccante (hot chilli peppers) from southern Italy.



② **Magionami Luciano**

La Macelleria Luciano Magionami nata nel 1958 a Piana di Castiglione del Lago, produce e commercializza salumi e carni di Cinta Senese di alta qualità e con certificazione DOP. La gestione si è tramandata da madre in figlio nel rispetto della tradizione locale e della qualità.

Since 1958, the Macelleria Luciano Magionami butchery shop in Piana di Castiglione del Lago makes and sells high quality, DOP certified cured meats and fresh cuts from Cinta Senese pigs. In keeping with the oldest of traditions, the running of the business has been handed down from mother to son.

Ogni giovedì da Luciano è possibile degustare la Porchetta appena sfornata. Consigliato telefonare

At Luciano's shop, you can enjoy traditional Porchetta straight out of the oven every Thursday. Call ahead.



Ortaggi - Vegetables

24



La coltivazione di insalate, pomodori, cavoli, aglio, peperoni, melanzane, cipolle, legumi e tutti i prodotti di stagione è effettuata con metodi di una volta. Le coccinelle tengono sotto controllo le invasioni degli afidi (pulcioni) e non si usano trattamenti o concimi chimici, ma in prevalenza infusi di maceri di ortica, aglio, artemisia, etc. E' possibile prenotare consegne a domicilio settimanali di prodotti freschi.

The cultivation of lettuce, tomatoes, cabbage, garlic, peppers, aubergines, onions, legumes and all seasonal products is done using the traditional methods of the past. Ladybugs prevent the invasion of aphids (pulcioni) and no treatments or chemical fertilizers are used, only infusions of nettle, Artemisia, garlic and other natural pesticides. You can ask for weekly home deliveries of fresh produce.

Via Romea | Castiglione del Lago
+39 3409312801 – +39 0758350022

L'area del Lago Trasimeno è da sempre caratterizzata dalla produzione di eccellenti ortaggi, grazie al clima mite ed a terreni ideali per la coltivazione.

Thanks to its mild climate and ideal soil, the Lake Trasimeno area has always been known for its fine fresh produce.



Panzanella

Panzanella è una pietanza estiva rustica, un piatto povero di derivazione contadina, molto semplice, che non necessita di cottura e che veniva consumato nei campi da chi, per lavoro, restava fuori casa tutto il giorno. Gli ingredienti principali della panzanella, che si può considerare un piatto unico, sono il pane raffermo (per rimanere fedeli alla ricetta originale sarebbe meglio usare la pagnotta umbra), i pomodori, i cetrioli, la cipolla rossa, il basilico, sale, pepe, aceto e olio.

- 2 Pomodori
- Basilico
- Pane raffermo
- Cetrioli
- Cipolle
- Olio e aceto
- Sale quanto basta

Panzanella

Panzanella is a rustic dish with roots in the rural culinary tradition. It is simple to make and requires no cooking.

It was conceived to be eaten by farmhands who had to be out tending the fields all day.

It is a complete meal made out of old, hardened bread (to keep within the framework of tradition, use typical Umbrian pagnotta bread), tomatoes, cucumber, red onion, basil, salt, pepper, vinegar and olive oil.

- 2 tomatoes
- Fresh basil
- Old hardened bread (soaked and squeezed)
- Cucumber
- Onions
- Olive oil and vinegar
- Salt and pepper to taste

Il basilico è una pianta erbacea annuale alta fino a 60 cm. Originario dell'India, il basilico è utilizzato tipicamente nella cucina italiana.

Basil is a perennial plant that can grow up to 60 cm in height. It originated in India and is widely used in Italian cuisine.



Nella banca del germoplasma costituita dalla Provincia e dall'Università di Perugia sull'Isola Polvese sono custoditi i semi di 18 ecotipi di Fagiolina del Trasimeno, con una sessantina di altre piante raccolte in loco: fava, cece, zucca, melone, cocomero, pomodoro, peperone, cavolo, bietola, spinacio, cipolla, basilico, prezzemolo.

The germoplasma seed bank created on Polvese Island by the Province of Perugia and the University of Perugia safeguards the seeds of 18 varieties of the Fagiolina del Trasimeno bean and sixty other types of local crops like the fava bean, chickpea, pumpkin, melon, watermelon, tomato, pepper, cabbage, chard, particular spinach, onion, basil and parsley.



Fagiolina del Trasimeno

25



La Fagiolina ha un gusto molto particolare che si distingue per la sua delicatezza, tendente al dolce, con sentori erbacei; la buccia è sottile e affatto coriacea, rendendola quindi particolarmente piacevole al palato. Le modeste dimensioni del seme rendono semplici e veloci le fasi di preparazione (non è necessario lasciarla in acqua prima della cottura). Ideale è assaporarla al naturale, condita con del buon olio extra vergine di oliva, del sale, del pepe e magari uno spicchio di aglio. Si possono preparare gustosissime portate: bruschette, zuppa Fagiolina e tartufo, ravioli ripieni, tagliolini con la Fagiolina.

The tiny lentil-like Fagiolina has a very special flavour, it is delicate, slightly sweet, with hints of wild grass; its skin is nice and thin and not at all leathery, making it particularly pleasant on the palate. Being so small, it is simple and quick to prepare (no soaking is needed before cooking). While they are great on their own seasoned with a quality extra virgin olive oil, some salt, pepper and maybe just a touch of garlic, they can also be used to prepare delicious dishes: on bruschettas, as a soup flavoured with truffles, as a stuffing for ravioli or even paired with tagliolini.

1 Azienda Agricola Valle dell'Oasi
Via Mugnanesi, 2 - Porto
Castiglione del Lago
+39 075 956253
www.valledelloasi.com

2 Società Agricola Bittarelli Patrizio e Figli S.S.
Località Poggio del Sole, 19
Vaiano - Castiglione del Lago
+39 3355455622
www.agricolabittarelli.it

3 Madrevite
Via Cimbanò, 36
Vaiano
Castiglione del Lago
+39 075 9527220
www.madrevite.com



Pianta della Fagiolina
Fagiolina Plant

1 Azienda Agricola Valle dell'Oasi

La famiglia Mainò dal 1870 e per ben quattro generazioni coltiva la Fagiolina del Trasimeno. Da oltre dodici anni l'azienda la "Valle dell'Oasi" esercita la vendita diretta dei propri legumi e cereali. La stessa famiglia Mainò si occupa direttamente di tutte le fasi della filiera produttiva per raggiungere la massima qualità.

Since 1870, for four generations now, the Mainò family has been cultivating the Trasimeno Fagiolina, and for more than twelve years their Valle dell'Oasi farm has been selling its legumes and cereals directly to the public. The family itself works in the fields, harvests and processes all of their crops themselves to ensure maximum quality at every step.

Possibilità di visite guidate e vendita diretta dei propri prodotti
.....
Possibility of guided tours and direct sale of products



2 Società Agricola Bittarelli Patrizio e Figli S.S.

La Società nata nel 1970 è situata in podere Bruscalupo vecchio, antica necropoli etrusca, e furono proprio gli Etruschi a coltivare per primi, secondo le informazioni arrivate a noi, la Fagiolina del Trasimeno.



The company was founded in 1970 and is located at the Podere Bruscalupo Vecchio, an ancient Etruscan necropolis. Records show that the Fagiolina bean was first cultivated by the Etruscans.

Fattoria didattica:
Laboratori per bambini e adulti
Guida al buon gustare:
Tour degustazione dell'orto
In cucina si impara:
Laboratori cucina per adulti e bambini con prodotti stagionali.

.....
Educational farm:
Workshops for children and adults
Guided tastings:
Tasting tour of the vegetable garden
The kitchen is a place of learning:
Cooking lessons using seasonal products, for children and adults.

3 Madrevite

Azienda della famiglia Chiucchiurlo da tre generazioni, estesa per 20 ettari nell'antico "Podere Mastronuccio". Il legume con il passato e il rispetto per la tradizione e per l'ambiente, sono valori che guidano l'azienda nella sua attività. La loro cantina fa parte del percorso enoturistico la Strada del Vino Colli del Trasimeno con vini prodotti da vigne Sangiovese, Gamay del Trasimeno e Merlot.

Punto vendita diretto
Degustazioni gratuite
Visite guidate
.....
On-site shop
Free wine tasting
Guided tours
.....
Attività su prenotazione
Activities on request



For three generations the Chiucchiurlo family has been running their 20 hectare farm known as "Podere Mastronuccio". The values that guide the farm's activities are respect for tradition, love of the environment and close ties to the past. Their winery is on the Strada del Vino Colli del Trasimeno route and they produce wines from vineyards that grow Sangiovese, Gamay del Trasimeno and Merlot grapes.

Olio di Oliva - Olive Oil

26



Olio extravergine DOP Umbria.

Entra a buon diritto sulle tavole di questo territorio. L'olio è uno dei prodotti più antichi e tipici della zona. A riconoscimento dell'elevato standard qualitativo è stata attribuita da parte dell'Unione Europea la DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Strada dell'Olio extra vergine d'oliva DOP Umbria.

La creazione della "Strada dell'Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Umbria" di cui fa parte il Trasimeno, collega olio e cultura di questo prodotto, alla storia e alle tradizioni dei territori interessati.

Umbrian Extra Virgin DOP Olive Oil.

This oil is one of the area's oldest and most typical products and has every qualification to stand proud on dinner tables everywhere. In recognition of its high quality standards, the European Union has awarded it DOP (Protected Origin Denomination) certification.

Strada dell'Olio extra vergine d'oliva DOP Umbria. (Olive Oil Route).

When the Strada dell'Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Umbria (which includes the Trasimeno area) was created, it connected olive oil and its culture to the history and the ancient traditions of the areas in which it is grown and produced.

*I produttori di olio contraddistinti dal logo utilizzano esclusivamente olive della propria azienda
Olive oil producers bearing the seal use only olives harvested from their own groves*



La cultivar caratteristica dei Colli del Trasimeno è la Dolce Agogia. Sapore leggero di erba fresca e fruttato, con forte sensazione di amaro e piccante. Il Moraiolo, Leccino e Frantoio, sono altre varietà tipiche della Regione Umbria.

The olive variety most characteristic of the Colli del Trasimeno is Dolce Agogia. It has a light, fresh grassy and fruity flavour with a marked spicy bitterness. Other fine varieties typical of Umbria Region are Moraiolo, Leccino and Frantoio.



Azienda Agricola Tiezzi Letizia
Via Indipendenza, 75 | Pozzuolo Umbro
Castiglione del Lago
+39 393 9093340 letizia.tiezzi@gmail.com



Cooperativa Oleificio Pozzuolese
Via Croce, 3 | Pozzuolo Umbro
Castiglione del Lago
+39 075959151
www.cooperativaoleificio Pozzuolese.it



Frantoio del Trasimeno
Località Buttinale, 73 | Paciano
+39 075830227 oleificiopaciano@libero.it



Frantoio Luca Palombaro
Via della Strage, 8 | Monte del Lago
Magione | +39 075 8400122
www.fattorialucapalombaro.com



Molini Popolari
Via Perugia, 4 | Passignano sul Trasimeno
+39 075828213 www.mpr-eu.it



Attività turistiche

Tourist activities

Frantoi aperti

La visita ai produttori permette di respirare gli odori della campagna, di immergersi nel caratteristico panorama umbro, di scoprire meglio questa antica produzione e di visionare il ciclo produttivo.

Frantoi aperti (Open Olive Presses).

When you take a tour of an olive press, you get to breathe in all the aromas of the countryside, bask in the beauty of the Umbrian landscape, learn more about this ancient oil and the processes that go into making it.

Degustazioni bruschette

Durante i giorni della frangitura delle olive è possibile assistere al processo produttivo e assaggiare la bruschetta con "l'Olio nuovo".

Bruschetta tastings

When the oil is being pressed, late in the year, you can watch it being made and taste the new oil on toasted local bread.

Raccolta delle olive

Assistere alla raccolta delle olive è una esperienza unica. Dalla raccolta manuale con le vecchie ceste ai sistemi più innovativi presenti in commercio.

Olive harvest

Taking part in olive picking is a unique experience, whether it's by hand into old baskets, or using the latest cutting edge technology.

Corsi di potatura

Esperti di potatura delle piante di olivo vi istruiranno sulla corretta potatura da eseguire e vi dimostreranno quali sono i segnali di salute che la pianta manifesta.

Pruning lessons

Expert olive tree pruners will teach you everything you need to know about how to properly prune an olive tree and recognise the signs of a healthy tree.

*Le prenotazioni delle attività devono essere effettuate con almeno due giorni di anticipo.
Please make reservations for these activities at least two days in advance.*

Zafferano - Saffron Of Città della Pieve

Piazza Matteotti - Città della Pieve
www.zafferanodicittadellapieve.it | + 39 0578 298840

27



La produzione di Zafferano nel territorio di Città della Pieve e nei Comuni circostanti che lambiscono il lago Trasimeno, risale al Medioevo. Il più antico riferimento al commercio della pianta è nello Statuto del Comune di Perugia del 1279.

La coltivazione e produzione dello Zafferano nel territorio era legata all'uso dei pigmenti impiegati nella tintura.

Saffron production in and around Città della Pieve and the shores of Lake Trasimeno dates to the Middle Ages. The oldest documentation attesting to the commerce of this spice dates to a statute of the City of Perugia in 1279.

The cultivation and production of saffron in those days was tied to its value as a pigment for dyeing cloth.



Zafferano (dzaffe' rano): La pianta, originaria dell' Asia Minore, fu impiegata fin dall' antichità per uso tintorio e farmacologico. Nel Medioevo e nel Rinascimento lo Zafferano ebbe largo impiego in cucina e nella produzioni di svariati liquori.

Zafferano (dzaffe' rano): This plant, originally for Asia Minor, had been used since ancient times as a tincture and for medicinal purposes. In the Middle Ages and the Renaissance, saffron became very popular for cooking and for making liqueurs.



Aree di produzione

Production areas

Nel 2013 lo Zafferano di Città della Pieve è stato inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Umbria.

Tramite il sito: www.zafferanodicittadellapieve.it, è possibile reperire l'elenco delle aziende produttrici, visite ai campi di Zafferano e acquisto della spezia e di tanti altri prodotti.

In 2013, Città della Pieve Saffron was added to the list of traditional agricultural products of the Region of Umbria

You can access a list of producers by visiting the website www.zafferanodicittadellapieve.it, and tour the fields where it grows, as well as buy the spice and other fine products.



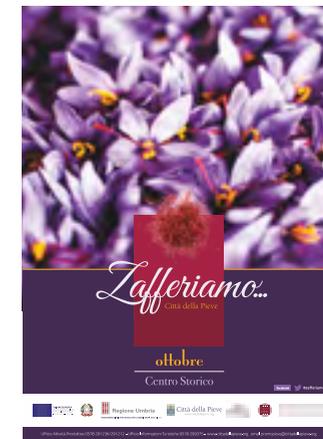
Pietro di Cristoforo Vannucci, noto come il Perugino.

Pietro di Cristoforo Vannucci, known as Il Perugino.



Locandina della manifestazione di Ottobre a Città della Pieve, Zafferiamo...

Poster of the October event hosted by Città della Pieve: Zafferiamo...



Le confezioni di Zafferano di Città della Pieve da 0,10g. La giusta dose è stata ideata e progettata con lo scopo di rendere semplice e divertente l'uso della spezia. In ogni confezione una semplice e gustosa ricetta.

Packaged Città della Pieve Saffron, 0.10g. This perfect single dose was conceived and designed to make it easy and fun to use Saffron. You will find a delicious and easy to make recipe in each package.

Attività turistiche



Tourist activities

Zafferiamo

È l'evento attraverso il quale la splendida località di Città della Pieve celebra ogni anno il proprio prodotto di punta.

Appuntamenti gastronomici per il corretto utilizzo dello Zafferano, degustazioni, mostra mercato, laboratori di tintura.

Zafferiamo

It is the event through which the beautiful town of Città della Pieve celebrates its flagship product every year.

Gastronomic events for the correct use of Saffron, tastings, market shows, dyeing workshops.

Vino - Wine

Piazza Trento e Trieste, 6 | Passignano sul Trasimeno
www.stradadelvinotrasimeno.it | +39 39 333 9854593

28



Alla genuinità della cucina del Trasimeno, ben si abbinano i vini locali, nati in un paesaggio collinare dolce ed un microclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite e dell'olivo, fin dal tempo degli Etruschi.

In questo territorio vengono prodotti vini di qualità grazie alla Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) dei Colli del Trasimeno. Oltre ai classici vitigni come il Sangiovese e gli internazionali, degno di nota è il Gamay del Trasimeno - un vitigno a bacca rossa introdotto nel 1600 appartenente alla famiglia delle Grenache.

Local Trasimeno wines pair best with local Trasimeno cooking. The grapes grow on the gently rolling hills in a microclimate in which grapevines and olive trees have flourished since the times of the Etruscans.

It is in this area that quality DOC (Controlled Designation of Origin) Colli del Trasimeno wines are made. Aside from such classics as Sangiovese and some international varieties, the Gamay del Trasimeno – a red grape introduced to the area in 1600, a member of the Grenache variety family – is well worthy of note.

**STRADA
DEL VINO**
Colli del Trasimeno



Quest' angolo dell' Umbria è presente nel panorama enologico italiano con la DOC Colli del Trasimeno e l'IGT Umbria, coniugate in bianchi, rossi e rosati, strizzando l'occhio alle bollicine.

This part of Umbria graces the Italian oenological scene with its DOC Colli del Trasimeno and IGT Umbria wines, red, white and rosé wines, as well as sparkling varieties.

Vini DOC, garantiti dal Consorzio di tutela attivo dal 1997, che rappresentano il meglio di quello che si può trovare in 500 ettari dedicati a vitigni di pregio.

DOC wines, guaranteed by the local Consortium since 1997, represent the best of what is made in the 500 hectares dedicated to the making of these prized wines.

La viticoltura appassiona le genti del Trasimeno fin dai tempi degli Etruschi, e questo amore è ancora racchiuso nelle bottiglie che puoi acquistare presso le cantine produttrici e presso i ristoranti della zona.

Since the times of the Etruscans, winemaking has been a passion here in the Trasimeno area, and their devotion to the art is still found in bottles you can purchase at local wineries and enjoy with your meal in local eateries.

Rosso - Red

- Sangiovese
- Merlot
- Cabernet-Sauvignon,
- Trasimeno Gamay
- Ciliegio

Bianco - White

- Grechetto
- Trebbiano

Cinque sono i percorsi della Strada del Vino "Colli del Trasimeno".

The Strada del Vino Colli del Trasimeno has five routes you can follow.



Caratello



Attività turistiche

Visite in cantina

Trasimeno WINE TOUR

Incontra i produttori di vino del Trasimeno direttamente nelle loro aziende: visita i vigneti, scopri le tecniche di vinificazione, conosci la loro storia ed assaggia i vini direttamente nei luoghi di produzione, immersi tra le colline del Trasimeno.

Due tipologie di Wine Tour:

- Percorsi in autonomia che comprendono la visita e degustazione presso 3 cantine e pranzo con prodotti tipici in uno dei borghi.
- Percorsi con trasferimento in minibus/auto che comprendono la visita e degustazione presso 3 cantine e pranzo con prodotti tipici in uno dei borghi.

Tourist activities

Tour of the winery

Trasimeno WINE TOUR

Meet the makers of Trasimeno wine in their wineries, tour the vineyards, learn about making wine, about the history, and then taste the wine where it is made, nestled in the gently rolling hills of Lake Trasimeno.

Two types of Wine Tour:

- *On your own – includes wine tour, wine tasting at three wineries and lunch in one of the local villages.*
- *Guided – in a minibus or car and includes wine tour, wine tasting at three wineries and lunch in one of the local villages.*





La Casa Colonica
Località La Casella snc | Vernazzano
Tuoro sul Trasimeno
+39 0575 678528 www.vinimezzetti.it



Azienda Montemelino
Fonte S. Angelo, 15 | Tuoro sul Trasimeno
+39 3382858418 www.montemelino.com



Azienda Agricola Carlo e Marco Carini
Strada del Tegolaro, 3 | Colle Umberto
Fraz. Canneto
+39 075 6059495 www.agrariacarini.it



Azienda Castello di Magione
Via Cavalieri di Malta, 31 | Magione
+39 075 843547 www.sagrivit.it



Azienda Agricola Pucciarella
Via Case Sparse, 37 | Villa - Magione
+39 0758409147 www.pucciarella.it



Cantina Terre del Carpine
Via Forma Nuova, 87 | Magione
+39 075 840298 www.mpr-eu.it



La Casa dei Cini
Vocabolo Petroso, 68 | Pietrafitta
+39 349 2594845/6 www.lacasadeicini.it



Cantina Nofrini
Via Case Sparse, 58 | Magione
+39 075 841595 www.casaleilpicchio.it



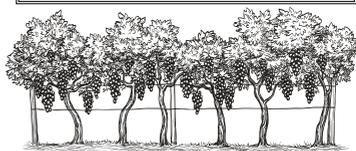
Cantina Berioli
Frazione Montesperello, 21 | Magione
+39 347 4082172 www.cantinaberioi.it



Col di Betto
Vocabolo Col di Betto | Colle Umberto
+39 346 1454558 www.coldibetto.com

**Ufficio Informazioni
Information Office**

Piazza Trento e Trieste, 6
Passignano sul Trasimeno
+39 39 333 9854593



Cantina del Trasimeno Duca della Corgna
Via Roma, 236 | Castiglione del Lago
+39 075 9652493 www.ducadellacorgna.it



Il Poggio
Via Petrarca, 60 | Macchie - Castiglione del Lago
+39 075 9680381 www.vitivinicolailpoggio.com



Azienda Agricola La Querciolana
Via Vieniche, 4 | Panicale
+39 328 2196849 www.laquerciolana.it



Morami
Vocabolo Morami | Panicarola - Castiglione del Lago
+39 075 9589107 www.morami.it



Madrevite
Via Cimbanò, 36 | Vaiano - Castiglione del Lago
+39 075 9527220 www.madrevite.com



Podere Marella
Località Ferretto, 32 | Castiglione del Lago
+39 075 9659028 www.poderemarella.com



Azienda Agricola Poggio Santa Maria
Via Villa Cartoni, 30 | Castiglione del Lago
+39 335 1288121 www.poggiosantamaria.it



Azienda Agricola Casaioli Stefano
S.R. 321/H | Fontignano
+39 349 3822657 www.agricolacasaioli.it



Podere Fontesecca
Località Fontesecca, 30 | Città della Pieve
+39 349 6180516 www.fontesecca.it



Azienda Agricola Pomario
Località Pomario, Piegaro
+39 347 0680626 www.pomario.it



Tenuta Lamborghini
Località Soderi, 1 | Panicale
+39 075 8350029 www.tenutalamborghini.it



**Gamay del
Trasimeno**

Approdato nel
1600 sulle sponde
del lago, dal gusto
ben bilanciato
fra morbidezza
acidità e sapidità,
accompagna alcuni
dei più famosi piatti
tipici.

**Gamay del
Trasimeno**

*Cultivated along
the lakeshore from
1600th, it offers
a fine balance of
softness, acidity and
flavour. Pairs very
well with some of the
area's best known
specialities.*



**Degustazioni Gratuite presso:
la Strada del Vino Colli del Trasimeno
a Passignano sul Trasimeno:**
Consulta il calendario
degli appuntamenti con i produttori sul sito
www.stradadelvino Trasimeno.it
o sulla pagina Facebook

**Free wine tasting along the
Strada del Vino Colli del Trasimeno
in Passignano sul Trasimeno:**
Check the calendar of appointments
with winemakers on our website
www.stradadelvino Trasimeno.it
or facebook page.

Visitare il sito: www.stradadelvino Trasimeno.it per visualizzare la mappa delle cantine
See our website www.stradadelvino Trasimeno.it to consult a map of the wineries.



La guida *Trasimeno Segreti* è stata realizzata interamente da Riccardo Capocchi Fotografo e webdesigner
Su commissione del Consorzio URAT
Info e contatti: www.riccardocapocchi.com



BCC UMBRIA
BANCA CREDITO COOPERATIVO

DA SEMPRE A SOSTEGNO DEL TERRITORIO

**LA BANCA
CHE TI AIUTA
A CRESCERE**



TROVA LA FILIALE PIU' VICINA A TE | BCCUMBRIA.IT

DIREZIONE GENERALE: VIA STRADONE, 49 MOIANO - CITTÀ DELLA PIEVE (PG) SEDE LEGALE: PIAZZA IV NOVEMBRE, 31 PERUGIA
TEL. 075 605040 INFO@BCCUMBRIA.BCC.IT

Trasimeno *Sapori*



UNIONE
PRODUTTORI
ALBERGATORI
DEL TRASIMENO

+39 075 951307 +39 334 2127910 urat@lagotrasimeno.net



www.trasimenosapori.it
www.lagotrasimeno.net