

Trasimeno *Sapori*



I prodotti a filiera corta per la ristorazione sono il risultato di una attenta ricerca della qualità, dalla selezione di materie prime fresche all'attenzione speciale nei confronti del cliente, per garantire piatti di grande valore

The farm-to-table products selected for the local restaurant industry are the result of a careful attention to everything from the quality and raw materials, to the special care of the guest, in order to ensure great meals

RISTORANTI • RESTAURANTS
GASTRONOMIA • GASTRONOMY
PRODOTTI LOCALI • LOCAL PRODUCTS
PESCE • FISH
CARNI E SALUMI
MEAT AND CURED MEATS
ORTAGGI • VEGETABLES
FAGIOLINA DEL TRASIMENO
OLIO DI OLIVA • OLIVE OIL
ZAFFERANO • SAFFRON
BIRRE DEL TRASIMENO
TRASIMENO BEERS
VINI • WINES
ATTIVITÀ • ACTIVITIES



UNIONE
RISTORATORI
ALBERGATORI
DEL TRASIMENO

Filiera corta per la ristorazione - *Farm-to-table for restaurants*

Consorzio URAT

L'URAT è un Consorzio nato dall'iniziativa di alcuni ristoratori e albergatori del Trasimeno nell'anno 1983, raggruppa oggi oltre 100 attività turistiche degli otto Comuni del Trasimeno, ed è rappresentativo delle maggior parte delle tipologie ricettive, dei ristoranti e delle attività di animazione dell'intero Comprensorio. In collaborazione con gli stakeholders e le Amministrazioni pubbliche locali e regionali, predispose e realizza delle azioni promozionali che interessano tutto il territorio, finalizzate a divulgare il Trasimeno nell'ambito del brand Umbria.

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.

Altre sono le iniziative volte alla promozione integrata del territorio, tra le quali spicca Porte Aperte al Trasimeno: www.porteapertealtrasimeno.it.



Vi aspettiamo al Trasimeno

Consorzio URAT

URAT is a Consortium born from the initiative of some restaurateurs and hoteliers of Trasimeno in 1983, today brings together over 100 tourist activities of the eight Municipalities of Trasimeno, and is representative of the majority of types of accommodation, restaurants and entertainment activities of the entire District. In collaboration with the stakeholders and the local and regional public administrations, it prepares and implements promotional actions involving the whole territory, aimed at promoting Trasimeno within the Umbria brand.

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.

There are other initiatives aimed at the integrated promotion of the territory, among which Porte Aperte al Trasimeno stands out: 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, home to a very interesting museum.

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.

Home to the Castello dei Cavalieri di Malta, built in the 12th 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 I 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 is home to the impressive Collegiata di San Michele, which features valuable frescoes and paintings, and the Church of San Sebastiano, home to a fresco by Il 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 delle acque interne.

The Rocca is home to the Boat Museum of inland water and probably dates to when the Longobards were here. It is situated in one of the highest parts of the town.

Piegaro

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

The Glass Museum is in the heart of the historical centre and covers 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.

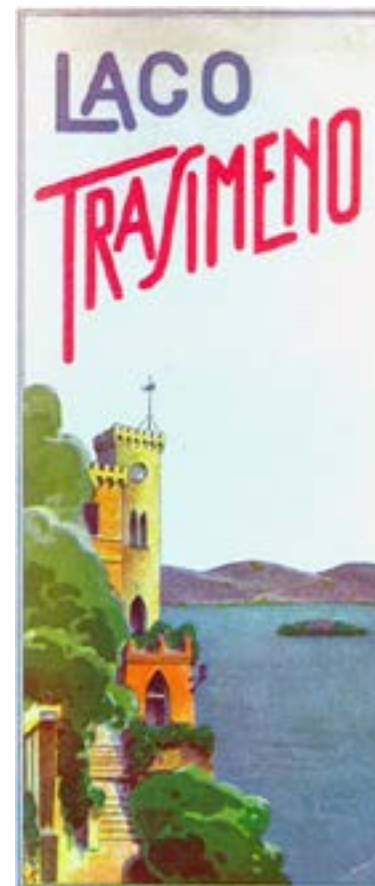
The Museum of Hannibal at Trasimeno offers the most interesting aspects of the famous Battle of Trasimene via a modern multimedia system.

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 è invece 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 è Presidio Slow Food ed è la materia prima di base per la produzione delle birre del Trasimeno.

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".

A true uniqueness is the "Fagiolina del Trasimeno" (Trasimeno bean): the small legume in danger of extinction at the end of the 90s was recovered in the name of safeguarding biodiversity. It has been a Slow Food Presidium since 2000 and is the basic raw material for the production of Trasimeno beers.

Informazioni sulla guida. Nelle pagine relative ai ristoranti sono presenti una breve descrizione ed un cenno storico, i piatti Trasimeno Sapori legati al territorio, alcune informazioni di carattere generale ed una semplice ricetta replicabile a casa.

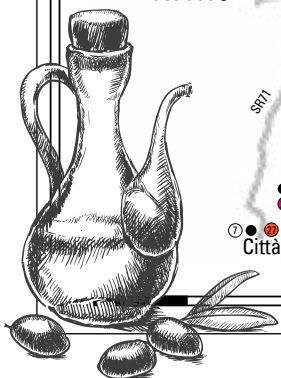
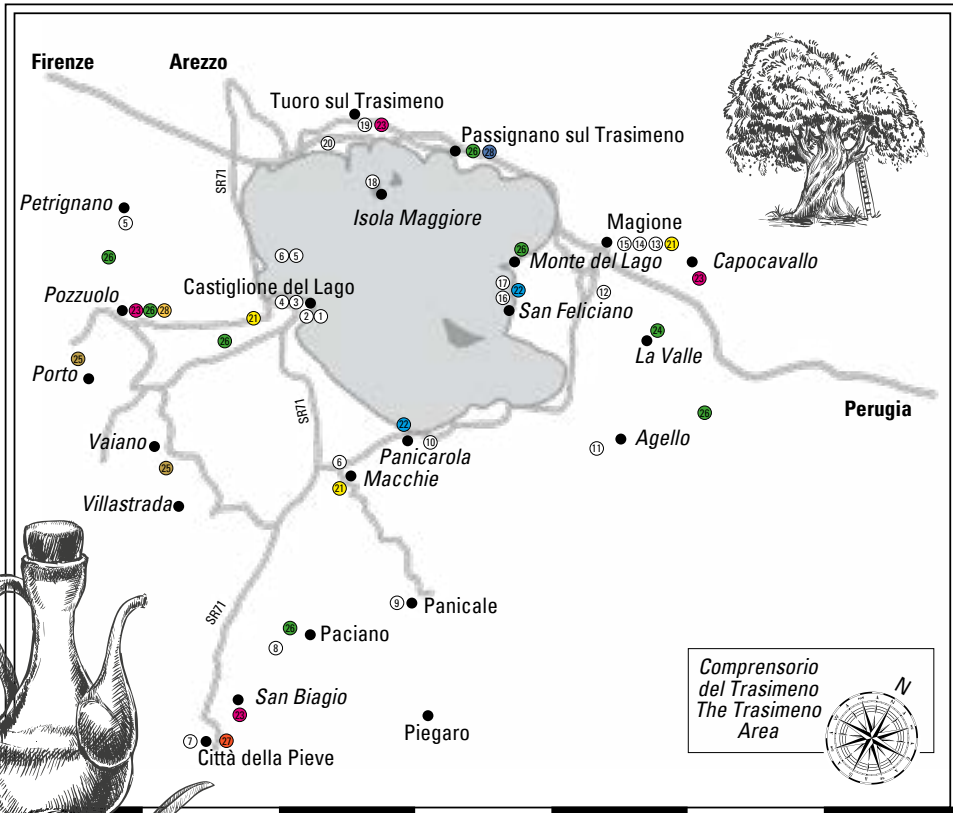
Information about the guide. In the pages relating to the restaurants there are a brief description and a historical note, the Trasimeno Sapori dishes linked to the territory, some general information and a simple recipe that can be replicated at home.



Le proposte Trasimeno Sapori sono abbinate ai vini della Strada del Vino Colli del Trasimeno. *The Trasimeno Sapori proposals are combined with the wines of the Colli del Trasimeno Wine Route.*

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 Sapori

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
- 🎒 Activities 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 a garanzia di una cucina che offre all'utente finale moltissime eccellenze locali.

Local products on local menus. *This commitment stems from the agreement of restaurateurs with local producers to guarantee a cuisine that offers the end user many local excellences.*

Ristoranti - Restaurants	pag. 10
Pane e Farine - Bread and Flour	pag. 52
Pesce di lago - Lake fish	pag. 54
Carni e Salumi - 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 di Città della Pieve - Saffron of Città della Pieve	pag. 64
Birre del Trasimeno - Trasimeno Beers	pag. 66
Vino - Wine	pag. 68

Le informazioni contenute in questa guida sono state aggiornate il più scrupolosamente possibile, tuttavia, numeri di telefono, orari e dati posso 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 Maggiore- View of Lake Trasimeno | Maggiore 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.

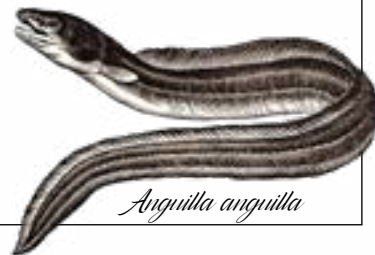
Specialised in local traditional cuisine, we also have vegetarian and gluten-free items on the menu. Our pizzas baked in a wood-burning oven are another speciality. We have a garden overlooking the magnificent panorama of Lake Trasimeno where you can eat during the warm months of summer.

Proposta Trasimeno Sapori

- **Anguilla marinata, Cipolla rossa in agrodolce, tortino di Polenta**
- **Pappardelle Senatore Cappelli, ragù di Cinta senese D.o.p, Tartufo nero**
- **Carpa regina in porchetta con humus di Patate al Finocchietto selvatico**

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.



Proposal Trasimeno Sapori

- **Marinated Eel, sweet and sour red onions, Polenta**
- **Pappardelle Senatore Cappelli pasta, Cinta Senese ham sauce, black Truffles**
- **Oven-baked Carp with potato humus and wild Fennel**

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.

Mousse di Tinca affumicata

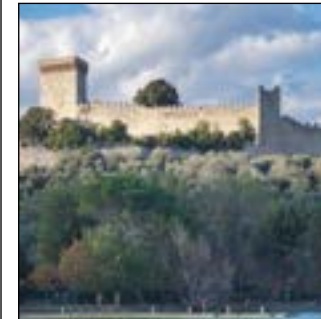
Pulire la tinca affumicata, diliscarla e frullare la polpa, aggiungere pistacchi tritati, succo di limone, una grattugiata di scorza di limone, sale e mascarpone. Mescolare il tutto e la vostra mousse è pronta da spalmare!

- 700/ 800 gr Tinca affumicata
- 500 gr Pistacchi
- 500 gr Mascarpone
- 50 gr succo e scorza di Limone
- Sale qb

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 to taste. Blend until smooth – your mousse is ready to be enjoyed!

- 700/800 gr Tench
- 500 gr Pistachios
- 500 gr Mascarpone
- 50 gr Lemon juice and zest
- Salt to taste



*Pesca al pontile Spagnoli
Fishing at the Spagnoli Pier*

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



Anguilla marinata, Cipolla rossa in agrodolce, tortino di Polenta



Carpa regina in porchetta con humus di Patate al Finocchietto selvatico

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.*



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.

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.

Proposta

Trasimeno Sapori

- Caviale del Trasimeno con pane tostato e crema dei colli
- Chitarrini ai sapori di lago con Tinca affumicata ed erbe
- Medaglione di Carpa regina porchettata al forno

Proposal

Trasimeno Sapori

- Trasimeno Caviar with toasted bread and a creamy sauce
- Chitarrini pasta with lake fish and smoked Tench
- Oven-baked Carp medallion

Carpa regina (redzina): 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 (redzina): 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.



Cyprinus carpio

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.

- 120 gr 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.

- 120 gr 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."

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

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



Lido Solitario

Via Lungolago, 16 - Castiglione del Lago | +39 075 951891
www.lidosolitario.it



La trattoria Lido Solitario si trova nel lungolago di Castiglione del Lago ed offre un'impareggiabile vista sul parco e sul Lago Trasimeno.

Il menù è ancorato alle tradizioni della zona con pesce di lago e preparazioni classiche della cucina umbro/toscana, l'offerta si completa della pizzeria che propone la pinsa romana.

The Lido Solitario trattoria is located on the lakefront of Castiglione del Lago and offers an incomparable view of the park and Lake Trasimeno.

The menu is anchored to the traditions of the area with lake fish and classic preparations of Umbrian/Tuscan cuisine, the offer is completed by the pizzeria that offers the Roman pinsa.

Proposta Trasimeno Sapori

- Luccio in salsa verde
- Spaghetto alla chitarra con Persico reale, Pomodorini e Basilico
- Fritto misto di lago

Proposal Trasimeno Sapori

- Pike in a green sauce
- Chitarra spaghetti with royal Perch, cherry Tomatoes and Basil
- Mix of fried lake fish

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.



Gogia

Verrete accolti in un ambiente informale e curato, accompagnati dalla vista sul lago. La gestione della Aurora Soc. Coop. assicura qualità nelle ricette ed estrema attenzione nella scelta delle materie prime, grazie ai 50 anni di esperienza acquisita. La trattoria propone una selezione di ricette e preparazioni tradizionali anche della cucina povera del territorio. Particolare attenzione è posta alla sostenibilità delle materie prime e alla loro provenienza rigorosamente locale.

You will be welcomed in an informal and well-kept ambience, accompanied by a view of the lake. The management of Aurora Soc. Coop. ensures quality in the recipes and extreme attention in the choice of raw materials, thanks to the 50 years of experience acquired. The trattoria offers a selection of traditional recipes and preparations also from the rural cuisine of the area. Particular attention is paid to the sustainability of raw materials and their strictly local origin.

Latterini in Carpione

Lavare e far sgocciolare i latterini. Infarinare con farina doppio zero e farina di mais, friggere. Preparare la marinatura in una pentola con cipolle, uvetta, vino ed aceto. Cuocere e lasciar raffreddare. Quando i latterini sono fritti aggiungere la marinatura e salare: i vostri latterini sono pronti da mangiare.

- 600 gr di Latterini
- 4 Cipolle dorate
- 4 Bicchieri di Vino bianco
- 2 Bicchieri di Aceto
- 100 gr di Uvetta
- Sale qb

Latterini in Carpione

Clean and drain the silversides. Roll them in 00 flour and corn flour, then fry. Make a marinade of onions, raisins, vine and vinegar in a pan. Cook and allow to cool. When the silversides are fried, add them to the marinade and salt to taste. They are now ready to be enjoyed

- 600 gr Silver side fish
- 4 Yellow onions
- 4 Cups white wine
- 2 Cups vinegar
- 100 gr Raisins
- Dash of salt

Una trattoria completamente rinnovata nella sua offerta gastronomica vi attende sul lungolago di Castiglione del Lago
A completely renovated trattoria in its gastronomic offer awaits you on the lakefront of Castiglione del Lago

Qualità, sostenibilità e territorio sono le parole chiave di questa moderna trattoria in riva al lago Trasimeno.

Quality, sustainability and local sourcing is what sets this modern trattoria on the shores of Lake Trasimeno apart.



Il personale del Lido Solitario - Lido Solitario's staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



Pici ai sapori di lago



Latterini in carpione



Fritto misto di lago

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 oltre alle specialità di lago, propone un' ampia scelta di prodotti di terra.

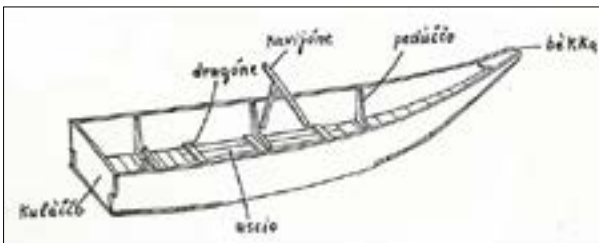
Historical family-run restaurant offers genuine dishes of lake fish indicated in the typical Umbrian and Tuscan recipes, accompanied by local wines. The products used in the kitchen are Farm to table. In addition to lake specialities, the restaurant offers a wide selection of land products.

Proposta Trasimeno Sapori

- Antipasto del Pescatore
- Paste fresche al sapore di lago
- Dalla brace alla padella il pescato di oggi

Proposal Trasimeno Sapori

- Pescatore starter
- Fresh pasta with lake flavours
- Today's catch – from the grill to the pan



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.



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

I piatti della tradizione Traditional dishes



*Antipasto del
Pescatore*



*Ravioli alla Tinca e
Persico con zafferano
e uvetta*



*Panna Cotta
ai frutti di bosco*

Le Torri di Porsenna

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



Realizzato sulle vestigia di un antico monastero dei Monaci Olivetani di S. Secondo, l'agriturismo Le Torri di Porsenna, immerso 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.

Built on the remains of the Monaci Olivetani di S. Secondo monastery, Le Torri di Porsenna agriturismo is nestled in the verdant nature of the Umbrian countryside and the hues of the crete senesi. The sense of peace and quiet is immediate. The old refectory is now a charming restaurant where you can enjoy the dishes of the Umbrian and Tuscan culinary tradition.

Proposta Trasimeno Sapori

- Tagliere delle Torri
- Pici all' Aglione
- Tagliata di manzo chianino

Proposal Trasimeno Sapori

- Delle Torri cured meats platter
- Aglione pici pasta
- Cut steak of chianino beef

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

- Pane raffermo
- 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.

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



*I proprietari de
Le Torri di
Porsenna,
Bruno e
Marisella*

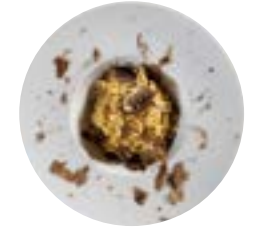
*Bruno and
Marisella,
the owners of
the Torri di
Porsenna*

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

I piatti della tradizione Traditional dishes



*Taglierini in punta di
coltello al Tartufo*



Pici all'Agliione



*Filetto di manzo
chianino tartufato*

Pellicano - Pizzeria, Ristorante e Pub

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



Pizzeria, Pub e ristorazione di qualità. Un'offerta di piatti notevole e variegata, così come quella delle birre internazionali e locali, completata dalla carta dei vini e la proposta dei cocktails. *This quality pizzeria, pub and restaurant offers a wide variety of delicious dishes, international and local beer, as well as a wine list and selection of cocktails.*

Proposta Trasimeno Sapori

- Salumi artigianali umbri
- Pasta fresca
- Hamburger e carni di filiera Cooperativa Allevatori Umbri

Proposal Trasimeno Sapori

- Umbrian artisan cured meats
- Fresh pasta
- Hamburgers and meats from the Umbrian Farmers Cooperative

Ortica (or'tika): L'ortica comune è una pianta erbacea perenne dioica, nativa dell'Europa, dell'Asia e del Nord Africa. È la più conosciuta e diffusa specie del genere *Urtica*. Possiede peli che, quando si rompono, rilasciano un fluido che causa bruciore e prurito.



Urtica dioica

Ortica (or'tika): Common nettle is a herbaceous perennial flowering plant native to Europe, Asia and North Africa. It is the best known and most common of the *Urtica* genre. It has stinging hairs which, when broken, produce a stinging and itching sensation upon contact.

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 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.

Pici con guanciale, pesto di ortica e ricotta

Bollire l'ortica in acqua salata e dopo averla scolata, unirli a pinoli e olio EVO e ridurre il tutto a pesto. Soffriggere a parte il guanciale a dadini fino a renderlo croccante. Unire il pesto d'ortica al guanciale con l'aggiunta di ricotta fresca vaccina. Dopo aver fatto cuocere i pici in acqua salata, aggiungerli al condimento, saltando il tutto con un cucchiaino di acqua di cottura.

- 600 gr Pici (400 gr Farina e 200 gr Acqua)
- 15 gr Ortica
- 20 gr Pinoli sgucciati
- 150 gr Guanciale
- 150 gr Ricotta vaccina fresca
- 1 Spicchio d'Aglio
- 30 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
- Sale e Olio EVO qb

Pici con guanciale, pesto di ortica e ricotta

Boil the nettle in salted water, then drain. Add pine nuts and EVOO and reduce it to a pesto. Pan fry the diced pork cheek in a separate pan until crisp. Add the nettle pesto to the pork cheek and mix in the fresh ricotta. After having boiled the pici in salted water and drained it, add it to the pesto and mix together with a spoonful of the water in which the pici were boiled.

- 600 gr. Pici (400 gr Flour and 200 gr Water)
- 15 gr Common nettle
- 20 gr Pine nuts
- 150 gr Pork cheek
- 150 gr Fresh Cow Milk Ricotta
- 1 Clove of Garlic
- 30 gr Grated Parmigiano Reggiano
- Salt and EVOO to taste

I piatti della tradizione Traditional dishes



Misto salumi artigianali umbri



Tagliata di manzo con stracciatella, Pancetta croccante e Pistacchio



Pizza "Margherita sbagliata"

Un locale perfetto per ogni occasione: cene tra amici, in famiglia, eventi organizzati e tanto altro, grazie all'ampia disponibilità di posti all'interno e nel giardino estivo all'esterno.

A perfect setting for any occasion: dinner with friends and family or events, thanks to the ample seating areas both indoors and in the summer garden.



Lo staff del Pellicano - Pellicano's staff

Bistrot del Duca

Largo Sandro Pertini, 1 - Città della Pieve
www.bistrotdelduca.it/menu | +39 0578 298008



Caratteristico Bistrot dentro le antiche mura di Città della Pieve. Qui gli ingredienti locali, scelti con estrema cura, incontrano un'accattivante fantasia gastronomica. Servizio cortese ed un'enoteca per immergersi nello sconfinato mondo del vino, con un'ampia selezione da degustare e d'acquistare.

Characteristic Bistrot inside the ancient walls of Città della Pieve. Here the local ingredients, selected with extreme care, meet a captivating gastronomic imagination. Courteous service and a wine shop to immerse yourself in the boundless world of wine, with a wide selection to taste and buy.

Trasimeno Sapori Proposta

- **Torretta di Pappa al Pomodoro con Pane integrale e semi di Papavero**
- **Tagliolini al Ragù bianco di chianina e Ginepro**
- **Trippa del Sindaco**

Trasimeno Sapori Proposal

- **Tomato soup made with whole Wheat Bread and Poppy seeds**
- **Tagliolini with white chianina and Juniper Ragù**
- **The Mayor's tripe**

Tagliolini (tałlo'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 (tałlo'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.



Ristorante accreditato Vegan Ok, promuove numerosi eventi e degustazioni, durante la bella stagione è possibile godere di un'atmosfera speciale nelle terrazze che si affacciano sul centro storico e sulla vallata.

A "Vegan Ok" accredited restaurant that hosts numerous events and tastings. In summer you can enjoy a truly delightful atmosphere on the red-tiled terraces which overlook the historic center and the valley.

Risotto allo Zafferano

Mettete in infusione lo zafferano nel brodo vegetale caldo per 2 ore. Rincrudite il riso in un pentolino senza grassi, girandolo fino a che sia omogeneo. Iniziate la preparazione del risotto aggiungendo il brodo di zafferano e mescolare piano. Quando il riso risulterà al dente, aggiungere burro, Parmigiano Reggiano grattugiato e mantecare a fuoco spento. Lasciare riposare nel pentolino coperto per 2 minuti, quindi servire decorando con petali di fiori essiccati.

Risotto allo Zafferano

Infuse the saffron in a warm vegetable broth for 2 hours. Swirl the rice in a dry pan until evenly toasted. Slowly add the saffron broth and stir gently. When the rice is "al dente," turn off the burner, add the butter, the grated Parmigiano Reggiano and stir. Cover the pan and let it rest for 2 minutes before you serve it decorated with dried flower petals.



Terrazza del Bistrot con vista di Città della Pieve, a lato la suggestiva cantina dove si effettuano degustazioni guidate all'interno dei tunnel sotterranei di Palazzo Fargna. The terrace of the Bistrot with views of Città della Pieve, next to the lovely cellar where guided tastings are held in the underground tunnels of Palazzo Fargna.

Pasta Experience:

Prepariamo insieme la pasta del nostro territorio, a seguire la degustazione ed un tour nell'antica cantina: alla scoperta della storia del vino a Città della Pieve e delle sue bellezze sotterranee.

Pasta Experience:

Together we will make our local pasta and eat it, followed by a tour of the ancient cellar to learn about the history of wine of Città della Pieve and the town's amazing underground areas.



Chef Christian e il suo staff - Chef Christian and his staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



Risotto allo Zafferano purissimo di Città della Pieve



Pappa al pomodoro



Tozzetti e Vinsanto

Il Casale

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



Da oltre trent'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.

The Il Casale restaurant has, for thirty 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.

Proposta Trasimeno Sapori

- Tagliatelle al tartufo
- Petto di anatra con funghi porcini
- Faraona alla leccarda

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.



Gus scrofa

Proposal Trasimeno Sapori

- Tagliatelle with Truffles
- Duck breast with Porcini mushrooms
- Guinea fowl at "Leccarda" (oven tray)

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.

- 100 gr Pasta lievitata
- 60 gr Pancetta
- 250 ml Passata di pomodoro
- Origano, Sale, Pepe e Peperoncino qb
- Olio di Oliva qb

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.

- 100 gr Leavened dough
- 60 gr Pancetta (bacon)
- 250 ml Tomatoes puree
- Oregano, Salt, Pepper and hot chilli Peppers (dried) tt
- Olive oil to taste



*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 trent'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 thirty 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.

I piatti della tradizione Traditional dishes



Tagliatelle al Tartufo



Petto d'Anatra



Crostino di Faraona



Chef Giuseppina

Masolino

Via del Filatoio, 4 - Panicale
www.masolino.it | +39 075 837151



Situato nel centro storico di Panicale uno dei Borghi più belli d'Italia. Gode di un'ottima vista sul Lago Trasimeno. In estate si può mangiare nella intima terrazza o all'esterno nel suggestivo vicolo di fronte al ristorante godendo della vista sulla piazza e assistendo ai concerti nel periodo estivo.

Located in the historical centre of Panicale, cited as one of Italy's Loveliest Towns. It boasts beautiful views of Lake Trasimeno and, in summer, you can dine on the cosy terrace or on the little street in front of the restaurant, with views of the piazza as you enjoy live concerts.

Proposta Trasimeno Saperi

- Pappa al Pomodoro con Burrata
- Carbonara in diverse rivisitazioni
- Faraona al Crostone

Proposal Trasimeno Saperi

- Pappa al Pomodoro with Burrata
- Carbonara revisited
- Guinea Fowl in a Bread crust

Finocchio selvatico (fi'nɔkkjo): 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'nɔkkjo): 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.



Ristorante ubicato nel cuore di Panicale, in un luogo suggestivo e ricco di storia e di misteri legati al passato. Ideale per assaporare la migliore cucina umbra preparata con lo stesso cura da tre generazioni.

The restaurant is located in the heart of Panicale, in an evocative setting steeped in history and legends from the past. Ideal for enjoying the finest of Umbrian cuisine prepared with the same care for three generations.

Tagliatelle Porro e Tartufo

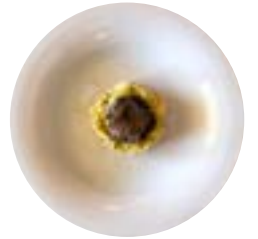
Disporre la farina a fontana. Make a mound of flour. Crack Rompere le uova al centro, iniziare an egg onto the top and begin ad impastare aggiungendo la kneading, slowly adding the farina circostante. Impastare fino surrounding flour. Knead until ad ottenere un impasto liscio e you have a smooth and even omogeneo. Tirare la sfoglia con dough. Flour a pastry board and il matterello sulla spianatoia roll out the dough with a rolling usando la farina. Lasciare pin until thin. Let it air dry. When asciugare all'aria. Quando la it is dry enough, roll up the sheet pasta sarà abbastanza asciutta, of dough and cut from the end arrotolare la sfoglia per metà into 6-7 mm slices. Heat olive verso il centro e alla fine tagliare oil in a pan with salt and pepper: la misura di 6/7 mm. Scaldare Once hot, add the julienned leek olio evo in una padella, sale e and quickly simmer. Boil the pepe. Quando l'olio sarà caldo tagliatelle in salted water; drain aggiungete il porro tagliato a after 3-4 minutes and add the julienne e stufare velocemente. leeks and parmesan cheese. Serve Mettere in cottura le tagliatelle in garnished with plenty of truffle acqua salata e dopo 3/ 4 minuti shavings.

- 2 Uova
- 150 gr Farina 0
- 50 gr di Semola
- 1 Pizzico di Sale
- 100 gr Porro
- Olio Evo
- Parmigiano qb per mantecare
- Tartufo fresco
- 2 Eggs
- 150 gr 0 Flour
- 50 gr Semolina
- 1 Dash Salt
- 100 gr Leeks
- EVOO
- Enough grated Parmesan cheese to amalgamate
- Fresh Truffle shavings

I piatti della tradizione Traditional dishes



Culatello con Burrata fresca



Tagliatelle con Porro e Tartufo



Flan di Fave su fonduta di Parmigiano e Zafferano



La famiglia Belfico con lo staff - The Belfico family and staff

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.

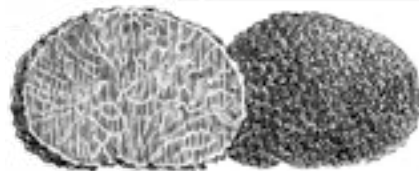
Located in a lovely resort next to the pool and golf course, this restaurant lets you do a wine tasting in the dining room, wines from the Tenuta Lamborghini winery. The cuisine prepared here is creative, linked to the territory, a modern revisitation of traditional fare. The menu changes with the seasons.

Proposta Trasimeno Saperi

- Uovo Bio con panatura croccante di panko crema di Piselli e Tartufo di stagione
- Spaghettoni "Mancini" con cacio, Pepe e Tartufo di stagione
- Il nostro Galletto alle Albicocche glassato al Miele con verdure grigliate di stagione
- Organic Egg with crispy breading, panko creamed Peas and seasonal Truffles
- "Mancini" Spaghettoni with cheese, Pepper and seasonal Truffles
- Our Apricot and Honey glazed Cockerel with grilled seasonal vegetables

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 guanciale; 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.

- 500 gr Gnocchetti
- 100 gr Guanciale
- 1/2 Cipolla, Radicchio
- 1 bicchiere di crema di latte
- 1 bicchiere di Campoleone
- 50 gr Parmigiano
- Olio, Sale e Pepe qb

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.

- 500 gr Gnocchetti
- 100 gr Pork cheek
- 1/2 Onion, Radicchio Chicory
- 1 Glass of milk cream
- 1 Glass of Campoleone
- 50 gr Parmesan cheese
- Oil, Salt and Pepper to taste



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



Sformatino di patate e Porcini con fonduta di Parmigiano e Tartufo



Tortelli fatti in casa di carbonara con guanciale e salsa alla Liquerizia



Guancia di manzo con fondente, Mostarda di Pere alla Senape e Spinacino

Libera Lepre - Osteria & Cantina

Via Fonte del Buon Riposo, 3 - Agello | Magione
+39 339 4625432



Paste tirate a mano, porzioni generose, sapori autentici, brace e forno a legna. Le materie prime sono quelle del lavoro agricolo in biologico di Cm -Centumbrie, azienda a cui fa capo l'osteria. Tra gli ingredienti: olio extravergine molito nel frantoio di proprietà, il pane fatto a mano con lievito madre, farine macinate a pietra dai grani coltivati nel microclima lacustre, verdure di stagione, legumi, qualche taglio di carne di animali allevati allo stato brado insieme a prodotti di piccole realtà locali attentamente selezionate.

Handmade pasta, generous portions, authentic flavours, grill and wood-burning oven. The raw materials all come from the organic farm of Cm -Centumbrie, which owns the restaurant. The ingredients include: EVOO pressed at the farm, handmade bread with a starter, stone ground flour from wheat cultivated in the lake's microclimate, seasonal vegetables, legumes, some cuts of meat from free-range herds, and products from carefully selected small local farms.

Proposta Trasimeno Sapori

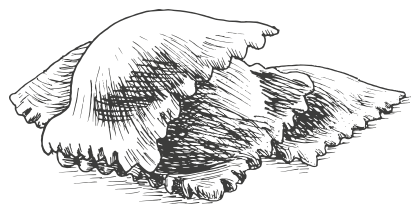
- Parmigiana di verdure dell'orto
- Strangozzi di ragù bianco di carne
- Coratella di agnello

Proposal Trasimeno Sapori

- Parmigiana of vegetables from the garden
- Strangozzi with a white meat sauce
- Lamb offal

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.



Una costruzione in stile rustico immersa nella quiete della natura. Cantina al piano terra e osteria al piano superiore. Una terrazza mozzafiato che affaccia sulla vallata alle spalle del Lago Trasimeno. Il casolare sovrasta l'intera collina, nella cantina si produce il vino della casa con metodi artigianali e rispetto della natura, in osteria si assaggia il vino accompagnato da piatti della tradizione.

A rustic building nestled in the silence of nature. Ground floor cantina, upper floor restaurant. A terrace with breathtaking views of the valley behind the lake. The building dominates the entire hill, and in the cantina the house wine is made using artisanal methods that respect nature, while in the restaurant you can pair the wines with traditional dishes.

Coratella di agnello alla Umbra

Pulire la coratella togliendo tutto il grasso. Tagliare a cubetti e mettere a bagno in aceto bianco per 10 minuti poi, sciacquare e scolare. In una pentola capiente versare olio evo Centoleum CM Centumbrie e aggiungere l'aglio, la cipolla e una punta di peperoncino, mescolare e far stufare per 10 minuti. Aggiungere ora in pentola la coratella, rosolare e bagnare con poca acqua, cuocere 5 minuti e poi aggiungere la passata di pomodoro e un altro bicchiere di acqua. Cuocere 1 ora. Salare, pepare e terminare la cottura. Un filo di DOP Colli del Trasimeno Centumbrie a crudo prima di servire.

- 700 gr Coratella di Agnello
- 1 Cipolla (grande)
- 300 gr Passata di Pomodoro
- 1 Spicchio d'Aglio

Coratella di agnello alla Umbra

Clean the offal by removing all the fat. Cut into cubes and let them bathe in vinegar for 10 minutes, then rinse and drain. Put some Centoleum CM Centumbrie EVOO in a large pot, add the garlic, a dash of dried chilli pepper, the diced onion, then stir and let simmer for about 10 minutes. Add the offal to the pot, stir and drizzle in some water as needed, then let cook for 5 minutes before adding the tomato puree and a glass of water. Cook for one hour, adding salt and pepper to taste towards the end. Before serving, drizzle with some DOP Colli del Trasimeno Centumbrie EVOO.

- 700 gr Lamb Offal
- 1 Large Onion
- 300 gr Tomato puree
- 1 Glove of Garlic

I piatti della tradizione Traditional dishes



Carciofo, fonduta e Grana



Spaghetti al Pomodoro fresco



Coniglio ripieno



Vino biologico Libera Lepre
Libera Lepre organic Wine



Chef Raffaele e Simone - Chef Raffaele and Simone

La Casa di Campagna

Via I Maggio, 56 | Magione
www.lacasadicampagna.com | +39 075 8472941



Viaggio alla scoperta della cucina contadina che trova i suoi valori in Territorio, Tipicità e Tradizione. Provengono dall'azienda agricola quasi tutte le materie prime utilizzate nella realizzazione dei piatti che vengono presentati con cura e raffinatezza e accompagnati con vini del territorio e birre agricole.

A journey into the rural cuisine that finds its roots in the territory, traditions and typical local ingredients. The farm provides almost all the raw materials used in the preparation of dishes that are elegantly presented and paired with locally made wines and local beers.

Proposta Trasimeno Sapori

- Selezione di salumi di produzione propria con *Torta al testo*
- *Chitarrini alla norcina con Ricotta, Salsiccia e Tartufo*
- *Filetto di maiale con Patate croccanti e Mele grigliate*
- Selection of cured meats with homemade "*Torta al testo*"
- *Chitarrini alla norcina with Ricotta, sausage and Truffles*
- *Pork chop with oven-baked Potatoes and grilled Apples*

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.



La saletta interna è intima e accogliente, l'ampia veranda esterna permette di godere della vicinanza dell'orto e del panorama esterno.
The indoor dining room is cosy and intimate, the ample outdoor terrace looks out over the vegetable garden and surrounding views.

Chitarrini alla norcina

Cuocere la pasta in acqua bollente, in una padella sbriciolare e cuocere le salsicce, aggiungere la ricotta e stemperare con un po' d'acqua di cottura della pasta, regolare di sale e pepe. Scolare la pasta, mantecare in padella, impiattare, aggiungere il tartufo a lamelle e servire

- 500 gr di Chitarrini all'Uovo freschi
- 4 Salsicce umbre
- 200 gr di Ricotta di Pecora
- Sale, pepe
- Tartufo a piacere

Chitarrini alla norcina

Cook the pasta in salted boiling water. Break up the sausages into small pieces and cook in a pan with the ricotta, adding a bit of the water from the boiling pasta. Salt and pepper to taste. Drain the pasta, add to the mixture in the pan and stir, then serve topped with truffle shavings.

- 500 gr Fresh Egg Chitarrini
- 4 Umbrian Sausages
- 200 gr Sheep-milk Ricotta
- Salt, Pepper
- Truffles to taste

*Salumi di produzione propria
Cured meats of our production*



Chef Mara

I piatti della tradizione Traditional dishes



*Tagliatelle alle
Zucchine dell'orto
in 3 consistenze*



*Tagliere con prodotti
dall'azienda agricola*



Tiramisù Espresso

Al Sottobosco

Via del Quadrifoglio, 12/A | Magione
www.ristorantealsottobosco.it | +39 075 8472188



Cucina casereccia tradizionale a base di prodotti tipici locali a km zero, da gustare in un ambiente rustico e accogliente, dove cortesia e alta gastronomia si intrecciano in un'offerta unica e indimenticabile.

Traditional farm-to-fork home-cooked food served in a charming rustic setting, where courtesy and great food come together for a unique and memorable meal.

Proposta Trasimeno Sapori

- Ovetto strapazzato al Tartufo
- Umbricello cacio e pepe e Tartufo in forma di Pecorino Norcino
- Cinghiale Al Sottobosco con Castagne, funghi Porcini e Tartufo

Proposal Trasimeno Sapori

- Scrambled Egg with Truffles
- Umbricello with cacio, pepper and Truffles served from half of a Norcia Pecorino cheese rind
- Wild Boar a la Al Sottobosco with Chestnuts, Porcini mushrooms and Truffles

Porcino ('por'tfino): 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'tfino): 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.



Al Sottobosco si possono gustare quotidianamente vere e proprie specialità della cucina tradizionale tipica umbra, dal sapore intenso, robusto e ispirato al territorio. Il tartufo è uno degli ingredienti principali della cucina casereccia della tradizione locale. Si abbina alla perfezione tanto ai primi che ai secondi piatti di terra.

Every day at Al Sottobosco restaurant you can enjoy authentic traditional Umbrian cuisine, rife with intense and robust flavours that come straight from nature. Truffles are a main ingredient of the traditional home-cooked meal. They pair beautifully with both first courses and land dishes.

Torcolo

Sbattere zucchero e uova, aggiungere olio, latte e la scorza del limone. Infine aggiungere la farina setacciata, la cartina e il pizzico di sale. Cuocere a 180 gradi, per 30 minuti su forno ventilato.

- 6 Uova
- 500gr di Farina
- 300gr di Zucchero
- 100gr Olio Girasole spremuto a freddo
- 280 ml Latte
- 1 Scorza grattugiata di Limone bio
- 1 Pizzico sale
- 1 Bustina Pane Angeli

Torcolo

Beat the sugar and eggs, add the sunflower seed oil, milk and lemon zest. Add the flour, sifted, the yeast and a pinch of salt. Cook in bundt form in a 180°C ventilated oven for half an hour.

- 6 Eggs
- 500gr Flour
- 300gr Sugar
- 100gr Sunflower seed Oil
- 280ml Whole Milk
- 1 Zest of an entire organic Lemon
- 1 Pinch of Salt
- 1 Envelope baking Yeast



Il Castello dei Cavalieri di Malta, utilizzato dai viandanti che, lungo la Via Romeo Germanica, desideravano raggiungere Roma o Gerusalemme.

The Castle of the Knights of Malta was a stopover for travellers along the Via Romeo Germanica on their way to Rome or Jerusalem.

Tutti i dolci del menù si distinguono al primo assaggio per il sapore tipicamente artigianale della cucina di una volta, la freschezza degli ingredienti e l'abilità dello chef

From the first bite you take, all the desserts on the menu boast that typically homemade flavour of times past thanks to the freshness of the ingredients and the talent of the Chef



Chef Daniele & Barbara



I piatti della tradizione Traditional dishes



Faraona in salmi con crostino



Cinghiale Al Sottobosco con Castagne, funghi Porcini e Tartufo



Coniglio in casseruola

Bistrò 1970

Via XX Settembre, 47 | Magione
+39 075 8684265



Delizioso e intimo, nel cuore di Magione, a pochi passi dal Castello dei Cavalieri di Malta. Locale tranquillo e accogliente dove si possono degustare colazioni artigianali, pranzi curati, aperitivi gourmet. Piccola cucina di pesce di lago e specialità come il vitello allo yogurt e pomodorini secchi, i biscotti del Bistrò.

Delightful and cosy, in the heart of Magione just a few steps from the Castle of the Knights of Malta. At this peaceful and welcoming eatery you can enjoy homemade breakfast, delicious lunches and gourmet aperitifs. The small kitchen prepares lake fish and such specialities as veal in a yoghurt sauce and sun-dried tomatoes, of the famous Bistrò biscuits.

Proposta Trasimeno Sapori

- **Aperitivi gourmet**
- **Vitello allo Yogurt e Pomodorini secchi**
- **Biscotti del Bistrò con Pecorino, Olio d'oliva e Mandorle.**

Proposal Trasimeno Sapori

- **Gourmet aperitif**
- **Veal in a Yoghurt sauce and Sun-dried tomatoes**
- **Bistrò biscuits with Pecorino cheese, olive oil and Almonds.**

Fava (fava): Erba annua delle leguminose papilionacee. Risulta coltivata in Europa fin dall'antichità per l'alimentazione umana e come foraggio. Fornisce amido, proteine e discreto valore biologico, fibre e diversi minerali e vitamine.

Fava (fava): An annual herb of the leguminous papilionaceae family. It has been cultivated in Europe since ancient times both for human consumption and as fodder. It provides starch, protein, fibre as well as various minerals and vitamins.



Il dehor del Bistrò 1970 la mattina è illuminato da un bellissimo sole. Un'opportunità gradevole per fare colazione con prelibatezze casarecce seduti all'ombra di grandi ombrelloni.

The outdoor at Bistrò 1970 brightens when kissed by the morning sun. It's a great time to enjoy a breakfast of homemade goodies as you sit in the shade of the beach umbrellas.

Strangozzi cacio, pepe rosa e fave.

Sbollentare le fave fresche quanto basta.

In una padella mettere a rosolare dei pezzetti di barbozzo con olio, fave sbollentate e pulite per circa 5 minuti. Frullare, aggiungere pecorino grattugiato e lasciare raffreddare. Cuocere gli strangozzi in abbondante acqua salata, saltare nella padella con la crema di fave. Servire con una macinata di pepe nero o rosa.

- 500gr Strangozzi
- 200gr Pecorino stagionato
- Pepe rosa, o nero
- Fave
- 150g di Barbozzo

Strangozzi cacio, pepe rosa e fave.

Blanch the fresh fava beans for about a minute. Panfry the diced pork cheek with a bit of EVOO and the blanched, de-podded fava beans for about 5 minutes. Blend the mixture in a blender adding the grated pecorino cheese and let it cool. Cook the strangozzi (hand rolled string pasta) in abundant salted water; then drain and add the fava bean sauce, stirring. Serve with a dusting of ground pink or black pepper.

- 500gr Strangozzi
- 200gr Seasoned Pecorino cheese
- Pink or black Pepper
- Fava beans
- 150g Pork cheek



I famosi Biscotti con Pecorino del Bistrò, serviti con un rosso locale salato

The famous Pecorino Biscuits of the Bistrò, served with a local red wine, almonds and salted chocolate.

Sabrina, Chef e affermata sommelier, dopo trentatré anni di collaborazioni con importanti ristoranti d'Italia, da quattro anni ha aperto il suo Bistrò

Sabrina, Chef and established sommelier, after thirty-three years of collaborations with important restaurants in Italy, has opened her Bistrò four years ago



I piatti della tradizione Traditional dishes



Vitello Tonnato



Pollo al Melone



Crostata di Ciliege fresche

Taverna di Isa

Via Roma, 1 | Magione
www.tavernaisa.com | +39 075 847 2153



La Terrazza panoramica, che si affaccia sulle dolci colline magionesi, è adombrata di giorno da larghi ombrelloni e illuminata la sera rendendo questo locale il luogo giusto per degustare ottimi menù della gastronomia locale.

The panoramic terrace looks out over the gently rolling hills around Magione. During the day, shade is provided by large umbrellas and in the evening it is beautifully illuminated - the ideal place to enjoy the delicious local dishes offered on the menu.

Proposta Trasimeno Sapori

- Antipasto misto Umbro
- Tagliolini al Tartufo
- Filetto di Maiale con Radicchio e Vino rosso

Proposal Trasimeno Sapori

- Mixed Umbrian starters
- Tagliolini with Truffles
- Pork filet with red Chicory and red Wine

Radicchio (ra' dikkjo): è un ortaggio appartenente alla famiglia delle Asteracee. Il nome scientifico della pianta è *Cichorium intybus*, specie in cui rientrano altri vegetali, tra cui la cicoria, la catalogna e le puntarelle. In Italia il primato di produzione spetta al Veneto, dove si ritrovano diverse varietà pregiate.

Radicchio (ra' dikkjo): or Chicory, belongs to the Asteraceae family. The scientific name is *Cichorium intybus*, a species that includes various other types of vegetables, including root chicory. The Veneto region of Italy boasts the most production of the various sought-after varieties.



Cichorium intybus

All'interno si viene accolti dall'ampia e confortevole sala principale. Arredamento tradizionale in legno, grandi foto del Lago Trasimeno e del paese di Magione. Tutto è predisposto per una piacevole degustazione degli ottimi menù.

The main dining room is spacious and comfortable, with traditional wood furnishings, big photos of Lake Trasimeno and of Magione. Everything is aimed at offering a pleasant evening enjoying the fine food on the menu.

Tagliolini al Tartufo

Gettare i tagliolini in una pentola con acqua salata in ebollizione. Fondere il burro in una padella, con poco olio e sale e aggiungere il tartufo grattugiato. Scolare i tagliolini e versarli nella padella. Aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato. Lasciar insaporire il composto per qualche minuto mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Quando i tagliolini saranno amalgamati bene con il condimento, trasferirli in un piatto e servirli con fettine sottilissime del tartufo.

- 100gr Tagliolini
- 1 Tartufo fresco
- Olio qb
- Sale qb
- Burro qb
- Parmigiano qb

Tagliolini al Tartufo

Throw the tagliolini into a pot of already boiling salted water. Melt the butter in a pan with a bit of EVOO and salt, turn off the heat and then add only some of the grated truffles. Drain the tagliolini and add to the pan. Dust it all with grated parmesan cheese and let it sit for a minute or two, gently stirring now and again with a wooden spoon. When all the flavours are well amalgamated, serve topped with the remaining truffle shavings.

- 100gr Tagliolini
- 1 Fresh truffles shaved
- EVOO as needed
- Salt to taste
- Butter as needed
- Parmesan cheese to taste

Ismet, appassionato ed esperto chef, ha creato una cucina di ben 76 metri quadrati per far sì che il lavoro sia prima di tutto un piacere.

Ismet, a chef of great talent and passion, had a 76 square meter kitchen built to make sure that work remains, above all, a pleasure.



Interno del ristorante - Interior of the restaurant



Chef Ismet Krosi e Anila Lleshi - Chef Ismet Krosi and Anila Lleshi

I piatti della tradizione Traditional dishes



Antipasto misto del
Trasimeno



Tagliolini al
Tartufo



Filetto di Maiale con
Radicchio e Vino rosso

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.

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.

Proposta Trasimeno Sapori

- Tagliatelle alla Tinca affumicata
- Carpa regina in porchetta
- Tegamaccio

Proposal Trasimeno Sapori

- Tagliatelle with smoked Tench
- Oven-baked Carp
- Tegamaccio

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



La cucina dell'Osteria Rosso di Sera è un incontro di idee, tradizioni lacustri, passione e dedizione. L'amore per il cibo buono, fresco e genuino si traduce in una scelta accurata delle materie prime; vantaggio della conoscenza diretta dei produttori e il pesce acquistato dai pescatori ogni mattina. Accurata e profonda scelta dei vini. Osteria di strada.

The cuisine of the Osteria Rosso di Sera is a blend of ideas, local traditions, passion and dedication. Our love of fine, fresh and authentic food ensures a meticulous selection of the raw materials, our partnership with local producers and fresh fish bought from the fishermen every morning. The wines we serve are very carefully chosen. Street tavern.

Proposta Trasimeno Sapori

- Chitarrini al ragù di persico – trota
- Tegamaccio
- Dolcetti dell' Osteria con Vinsanto

Proposal Trasimeno Sapori

- Chitarrini pasta with a Perch sauce
- Tegamaccio
- Dry Biscuits with dessert wine

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'

- 800gr di Filetti di Persico
- 2 Limoni spremuti
- ½ Bicchiere di Olio di Oliva
- Sale e Pepe qb
- Prezzemolo e Aneto qb
- 300gr 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.

- 800gr Perch filets
- Juice of 2 Lemons
- ½ Cup of Olive Oil
- Salt and Pepper to taste
- Dill and chopped Parsley tt
- 300gr 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 Osterie d'Italia, Gambero Rosso, L'Espresso.

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



Chef Federica con il suo staff - Chef Federica with her staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



Uovo in camicia con Pecorino e Tartufo



Gnocchi di Boccalone, Pane fritto e Bietole



Tegamaccio

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.

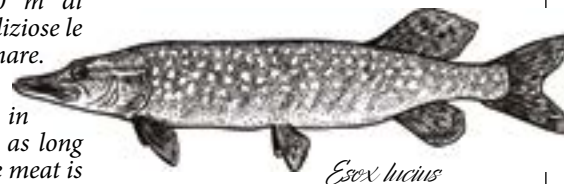
The restaurant's location means you can spend the day enjoying fine food and utter relaxation, as well as the nature, traditions and history of the lovely Isola Maggiore.

Proposta Trasimeno *Sapori*

- Antipasto di lago con insalatina di persico, crocchette di pesce e tartine di lago, farro con Boccalone
- Tagliolini di pasta fresca allo scoglio di lago
- Carpa regina in porchetta

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.



Proposal Trasimeno *Sapori*

- Lake starter with a Perch salad, fish croquettes and lake fish tarts, Emmer wheat with Largemouth Bass
- Fresh Tagliolini with lake fish
- Oven-baked Carp

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



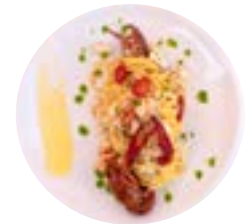
Tagliolini allo scoglio di lago

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.

I piatti della tradizione Traditional dishes



Tagliolini allo scoglio di lago



Antipasto del Lago Trasimeno



Carpa regina in porchetta

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.



Maria Pia ed il suo staff - Maria Pia and her staff

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.

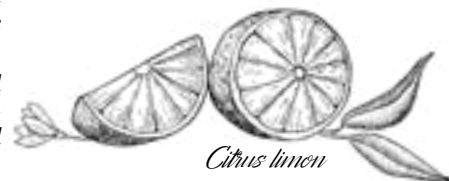
Historic eatery. Outside under a flowering pergola covered in an old wisteria dating to 1860 are a handful of tables. From here you can enjoy the enchanting Umbrian landscape and lovely views of Lake Trasimeno and its three islands.

Proposta Trasimeno Saperi

- Antipasto misto di lago
- Tagliolini al Ragù di lago
- Carpa regina in porchetta

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.



Proposal Trasimeno Saperi

- Selection of lake starters
- Tagliolini with lake fish Ragù
- Oven-baked Carp

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.

- 2-3 kg Luccio
- 150 gr Sedano
- 150 gr Carote
- 1 Cipolla rossa
- 1 Cucchiaino di Capperi
- 50 gr di Filetti di Alici
- 1 Mazzettino di Prezzemolo
- 2 Limoni
- Sale, Olio qb

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.

- 2-3 kg Pike
- 150 gr Celery
- 150 gr Carrots
- 1 Red Onion
- 1 Spoon of Capers
- 150 gr Anchovy filets
- A bunch of Parsley
- 2 Lemon juice
- Salt, Olive Oil tt



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



Insalata di Fagiolina in umido



Carpa regina in porchetta



Tagliata di costata di manzo

Volante Inn

Via Sette Martiri, 52 - Tuoro sul Trasimeno
www.volanteinn.it | +39 075 826107



Storico ristorante alla seconda generazione, situato lungo il raccordo autostradale, vicino alla spiaggia, la cucina propone i sapori tipici del lago Trasimeno, rielaborati dalla creatività dello chef Enzo. Ambiente informale; piatti abbondanti.

Now managed by the second generation, this historic restaurant is located near the beach not far from the main road. The menu offers the typical flavours of Lake Trasimeno revisited by Chef Enzo. The setting is informal, the portions are abundant.

Proposta Trasimeno Sapori

- Filetti di Persico in insalata
- Taglierini alla Pescatora
- Carpa regina in porchetta

Proposal Trasimeno Sapori

- Perch filets on greens
- Taglierini in "Pescatora" sauce
- Oven-baked Carp

Persico (pÈrsiko): Già gli antichi Romani apprezzavano la sua carne, molto delicata, soda e magra. Generalmente usato per preparare spiedini, frittore, 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.



Il Ristorante Volante Inn nasce nel 1982 ai piedi della collina su cui è adagiato Tuoro sul Trasimeno, delizioso paesino situato sulla sponda nord-ovest del Lago Trasimeno. Genuina conduzione familiare, punto di riferimento gastronomico.

The Ristorante Volante Inn came about in 1982 at the bottom of the hill on which Tuoro, a delightful village on the north-western shore of Lake Trasimeno, sits. It is family run and a popular place for food lovers.

Torta al testo

Miscelare la farina con il lievito. Fare un buco al centro e aggiungere l'acqua, l'olio e il sale. Impastare bene fino a far assorbire tutti i liquidi: Trasferire l'impasto su un piano di lavoro e lavorare 5 minuti finché non diventa liscio, e omogeneo. Lasciare riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Dividere la palla in 3 parti uguali e stendere ogni pezzo con un matterello ad una dimensione di circa mezzo centimetro. Bucherellate con una forchetta e cuocete in una padella da 26 cm o un testo in ghisa pre riscaldata su fuoco massimo per almeno 5 minuti: Fate cuocere per circa 2 minuti per ogni lato finché non risulta bella gonfia e dorata. Girate più volte per valutare la cottura

- 500 gr di farina '0
- 250 - 260 ml di acqua
- 40 ml di olio extravergine
- 1/2 bustina di lievito per torte salate.

Torta al testo

Blend the flour with the yeast until even. Make a heap of it with a big crater in the middle in which you then pour the water, olive oil and salt. Mix until all the liquids have been well absorbed. Move the dough onto a flat board and knead until smooth. Let rest for a half hour at room temperature. Split the dough into three equal parts and roll each one out with a rolling pin to a thickness of 1/2 a centimetre. Punch little holes into the surface with a fork and cook in a 26 cm pre-heated flat pan on a high flame for at least 5 minutes, turning it often to make sure it becomes a nice, golden, puffy.

- 500 gr 0 flour
- 250 - 260 ml water
- 40 ml EVOO
- 1/2 envelope of yeast for bread.

L'House Cooking Volante Inn effettua eventi presso abitazioni private, parchi e strutture, fornendo direttamente il cuoco, camerieri e le materie prime per la realizzazione del menù concordato

The Volante Inn catering service is available for banquets at the location of your choice, providing the chef, waiters and food needed to cook and serve the agreed-upon menu.



Chef Enzo con la famiglia e i suoi aiutanti
Chef Enzo with his family and staff

I piatti della tradizione Traditional dishes



Taglierini alla Pescatora



Carpa regina in porchetta



Filetti di Persico con Pomodorini in insalata

Pane e Farine - Bread and Flour

21



La produzione artigianale di pane segue la tradizione caratterizzata anche dall'uso di farine prodotte nel territorio. Anche la panificazione segue la tradizione utilizzando la pasta madre e la farina di tipo 1 chicco intero.

The artisanal baking of bread follows a tradition that calls for the use of locally milled flour. This tradition also includes the use of a starter and wholegrain type 1 flour.

① **Perella Panificio Pasticceria**
Via Trasimeno, 34 - Panicarola
Castiglione del Lago
+39 0759589334 | panificio.perella@libero.it

② **Molini Fagioli**
Via della Pace, 2 - Magione
+39 075 8474401
www.molinifagioli.it/

Il dolce di San Domenico

Il dolce di San Domenico nasce in collaborazione con la biblioteca comunale di Castiglione del Lago e la Confraternita di San Domenico e prende spunto da un'antica ricetta presente all'interno del ricettario di corte della famiglia dei Della Corgna. A base di frutta secca e mele, presenti all'interno dei famosi e bellissimi Giardini di Palazzo, rappresenta gli usi e i costumi del nostro territorio a quel tempo. Il dolce di San Domenico prende il nome da Domenico di Guzmán, per il quale fu fatta erigere la chiesa a suo nome a Castiglione del Lago dall'ultimo duca della famiglia Corgna Fulvio II Alessandro.

The San Domenico biscuit came about from a collaboration between the Castiglione del Lago town library and the San Domenico fraternity based on a recipe found in a cookbook of the Della Corgna family court. Made with dried fruit and apples from the famous beautiful gardens of the Palazzo della Corgna, it represents the uses and habits of our territory in those long gone days. The San Domenico biscuit got its name from Domenico di Guzmán, in whose name a church was built in Castiglione del Lago at the behest of the last duke of the Corgna family, Fulvio II Alessandro.

① 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 può trovare il dolce di San Domenico, dolci elaborati per cerimonie e tutta la pasticceria secca tradizionale.

This family run bakery came about in 1962 and for 2 generations now it has been using only locally milled flour. No preservatives or added chemical are present in the daily baked bread, just flour, water and starter that is refreshed every day. Aside from the many types of fresh bread made there, they also bake San Domenico biscuits, elaborate cakes for ceremonies and a wide variety of traditional baked goods.

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



② Molini Fagioli

Dalla selezione dei grani migliori al trattamento delle materie prime, fino alla macinazione. L'attenzione che ogni persona ripone in tutti i passaggi della filiera produttiva è ciò che rende speciali le farine Molini Fagioli. Materie prime 100% italiane, valorizzazione della naturale vocazione del territorio, rispetto dell'ambiente. È questo legame con la terra che contraddistingue le nostre farine e ne esalta le qualità.

From the selection of the very best grains to the processing of the raw material and its milling. The meticulous attention paid by each person along the production line is what makes the flour produced by Molini Fagioli so very special. 100% Italian raw materials, encouragement of the territory's natural vocation, sincere respect for nature. These are the ties with our land that distinguish our flour and enhance its quality.

Il processo di macinazione gentile delle tecnologie Molini Fagioli permette di trattare le migliori materie prime con sapienza e attenzione, rispettando le qualità organolettiche del chicco.
The delicate milling technique used by Molini Fagioli allows us to process the finest raw materials with knowhow and care, respecting the natural qualities of the grain.

Gli operai del Mulino - The works of the Mulino



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, nelle figure dei nostri pescatori, è dal lontano 1928 custode della pesca sostenibile e professionale nelle acque del Trasimeno. Conferendo quotidianamente il pescato nei magazzini di conferimento parte la filiera, dove il pesce viene lavorato per poi essere venduto nei due negozi sotto forma di: prodotto fresco, in vasetti a lunga conservazione, marinati e affumicati. Tale filiera si chiude alla Locanda dei Pescatori del Trasimeno dove si porta nel piatto il pesce cucinato come da tradizione. La prima realtà su acque interne a realizzare questa idea di ristorazione.

The Trasimeno Fisherman's Cooperative has been practicing professional sustainable fishing on Lake Trasimeno since 1923. Every day they deliver their catch to the local processing plants where it gets cleaned and packaged for sale either as fresh catch, in long term preservation wrapping, marinated or smoked. It is how it ends up at the Locanda dei Pescatori del Trasimeno where it is brought directly, cooked following ages-old traditional recipes and served. It is the first of its kind on internal water bodies to create this type of eatery.

Attività turistiche

Pescaturismo, tour in barca con i pescatori
Aperipisca, aperitivo con frittura di lago e bollicine

Tourist activities

Pescaturismo, tour in a boat with the fishermen
Aperipisca, aperitif of fried lake fish and sparkling wine



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



La Locanda dei Pescatori del Trasimeno
Via Martiri di Cefalonia, 27
Sant'Arcangelo- Magione
+39 075 5451067
www.lalocandadeipescatori.it

Società Cooperativa Stella del Lago

Località Badiali, 23 - Panicarola | Castiglione del Lago
+39 347 3082066

22



Dal 1949, data di nascita dell'attuale Società Cooperativa Stella del Lago, i pescatori usano metodi ancora artigianali per riportare il pescato quotidiano nel pieno rispetto delle esigenze del lago e con l'obiettivo di mantenere inalterato l'equilibrio.

Since 1949, when the Società Cooperativa Stella del Lago was founded, the fishermen have used time-honoured artisanal fishing techniques that respect the needs of the lake in order to maintain its delicate ecological balance unaltered.

*“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)*

Luccio tinca



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

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

Alla Cooperativa Stella del Lago: pesce vivo in vasca; pescato fresco e congelato; pesce trasformato e pulito e, pesce affumicato.

At the Stella del Lago Cooperative: live fish in the tank; fresh and frozen fish; processed and cleaned and, smoked fish.



Carni e Salumi - Fresh and cured Meats

23



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 **Azienda Agricola Pira**
Via Campanella, 18, Capocavallo
+39 366 328 6291
www.angolodelcontadino.it
- ③ **Macelleria Checconi**
Via Pompili, 6, Tuoro sul Trasimeno
+39 349 737 5903 - +39 3471762056
lucia.checconi@alice.it
- ④ **Società Agricola 3esse**
Loc. San Biagio – Città della Pieve
+39 348 6409011
www.agricola3esse.it/allevamento

① La Bottega del Futuro

La Bottega del Futuro può contare sul valido apporto della seconda generazione Lisi: Daniele, Silvia e Fabrizio si occupano a tempo pieno dell'attività di famiglia e sono i motori del costante impegno dell'azienda nel rinnovamento e nell'innovazione con una particolare attenzione al rispetto dei valori tradizionali, la filosofia guida della famiglia Lisi.

The Bottega del Futuro is entirely in the highly capable hands of the 2nd generation of the Lisi family: Daniele, Silvia and Fabrizio now run the business fulltime and are the driving force behind its renovation and innovation, while still paying careful attention to the importance of traditional values and the philosophy that has always guided the Lisi family enterprise.



② Azienda Agricola Pira

L'Azienda Agricola Pira nasce nel 1987. Gli animali sono allevati con metodo semibrado, seguono una dieta naturale a km0. Bovini, suini e ovini sono alimentati con foraggio prodotto internamente, ottenuto da una miscela di fieno e vari cereali come mais, crusca e orzo che mantengono il bestiame in salute e permettono di ricavare una carne tenera e controllata, certificata dai documenti di tracciabilità.

The Pira farm came about in 1987. The herds are raised in a semi-free range manner and are fed a natural diet of locally sourced ingredients. Cattle, pigs and sheep are given fodder grown on the land, a mix of hay and cereals like corn, bran and barley that keep the animals healthy and that results in the production of tender and controlled meat products that are certified with traceability documents.



③ Macelleria Checconi



Nata nel 1957, tratta con priorità carni nazionali e produce prodotti della tradizione come salamini, mortadella, prosciutto cotto, cotto di vitello, bresaola e porchetta. Dispone di vari prodotti **Gluten Free e senza lattosio** ed offre un servizio di rosticceria sempre attivo per piccole e grandi occasioni.



*Butchers since 1957, Checconi handles Italian meats and produces such traditionally cured meats as salami, mortadella, cooked ham, cooked veal, bresaola and porchetta. It also sells a variety of **Gluten-free and lactose-free** products, and has a rotisserie that can provide for small and large occasions.*

④ Azienda Agricola 3esse

Nasce nel 2016 a San Biagio di Città della Pieve con il proposito di allevare suini nel rispetto del benessere e della libertà dell'animale, a tutela dell'ambiente dove vivono e a garanzia di un prodotto di alta qualità. Infatti nei ca 30 ettari di terreno recintato gli animali pascolano liberamente.

The 3esse farm came about in 2016 in San Biagio di Città della Pieve to raise pigs in a manner that fully respects the wellness and freedom of the animal, that respects the environment in which they live, and that guarantees a high quality end product. The animals are free to graze and forage in some 30 hectares of fenced terrain.



Ortaggi - Vegetables

Via Dell'Anguillara, 43
La Valle | Magione +39 393 521 2889

24



L'Orto del mi' nonno è una azienda agricola che si occupa della produzione di ortofrutta nella valle di Montesperello nel Comune di Magione. L'azienda produce il famoso rapo del Trasimeno direttamente da seme originale, il pomodoro da conserva secondo tradizione, meloni e angurie, zucca, peperoni, melanzane, e la più vasta gamma di prodotti adattabili al territorio in campo aperto e serra su una superficie che annualmente raggiunge i 20 ettari di ortaggi e 10/15 di cereali.

L'Orto del mi' nonno is a farm that grows fruit and vegetables in the valley of Montesperello outside of Magione. We grow the famous Trasimeno turnip directly from the seed, tomatoes for preservation in keeping with tradition, melon, watermelon, pumpkin, bell peppers and aubergine, a large variety of open-field and hot house crops on some 20 hectares, as well as 10 to 15 hectares of cereals.



L'Orto del mi' nonno

E' un'antica azienda agricola ereditata dalla signora Paola dai genitori. Con lei lavorano il marito Luigi, che si occupa della produzione, la figlia Chiara che presenzia quattro volte a settimana il mercato coperto a Perugia ed il figlio Francesco che è incaricato del punto vendita di Tavernelle. L'azienda agricola dispone di una tecnologia 4.0 che consente di ridurre i consumi idrici del 50% ed eliminare l'uso dei diserbanti.

L'Orto del mi' nonno

Mrs Paola inherited an ancient farm from her parents. Her husband, Luigi, manages the processing, while her daughter, Chiara, goes to market to sell their produce four times a week, and her son is in charge of the store in Tavernelle. The farm uses 4.0 technology that allows them to reduce their use of water by 50% and eliminate the need for herbicides.

La Valle è da sempre vocata alla produzione di frutta e verdura per la morfologia e fertilità del suolo e per il passaggio dell'emissario del Lago Trasimeno che fa da confine alle proprietà.

The La Valle farm has always grown healthy fruit and vegetables on a land with an ideal morphology and fertility, thanks also to the river that feeds Lake Trasimeno and borders their property.



Acquisti in azienda

La vendita è 100% diretta nelle quattro sedi dislocate sul territorio due delle quali si occupano anche di ristorazione legata ai prodotti dell'azienda e del territorio.

Il punto vendita aziendale di Montesperello è da sempre punto di riferimento per il Km 0, sia per gli abitanti del posto che per i turisti.

Direct sale produce

The farm has four direct-sale shops spread throughout the area, two of which provide produce directly to those restaurants which practice farm-to-table and locally sourced cuisine. The Montesperello shops have also always been a point of reference for farm-to-fork enthusiasts, both for local inhabitants and for tourists.



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, they are easy 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 make other delicious dishes: on bruschettas, as a soup flavoured with truffles, as a stuffing for ravioli or even with tagliolini.

① **Azienda Agricola Valle dell'Oasi**
Via Mugnanesi, 2 - Porto | Castiglione del Lago
+39 335 6651460
www.valledelloasi.com

② **Madrevite**
Via Cimbanò, 36 - Vaiano | Castiglione del Lago
+39 075 9527220
www.madrevite.com

Coltivata già dagli Etruschi nel primo secolo d.C. e poi dai Romani, e grazie alla infaticabile attività commerciale della civiltà etrusca, la Fagiolina del Trasimeno (scientificamente detta *Vigna Unguiculata*), si è diffusa nell'Etruria e quindi anche in tutto il bacino del Lago Trasimeno.

Already cultivated by the Etruscans in the 1st century CE, and later by the Romans, and thanks to the tireless commercial activity of the Etruscan civilisation, the Fagiolina del Trasimeno (scientific name *Vigna Unguiculata*) spread throughout Etruria and, therefore, also all of the Lake Trasimeno basin.

① Azienda Agricola Valle dell'Oasi

La famiglia Mainò dal 1870 e per ben quattro generazioni coltiva la Fagiolina del Trasimeno. Da oltre trent'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 thirty 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.



Pianta della Fagiolina
Fagiolina Plant



Possibilità di visite guidate e vendita diretta dei propri prodotti

.....
Possibility of guided tours and direct sale of products

② Madrevite

Azienda della famiglia Chiucchiurlo da tre generazioni, estesa per circa 60 ettari, caratterizzata da varie produzioni. Della Fagiolina del Trasimeno (dal 2000 Presidio Slow Food), Madrevite ne coltiva una piccola quantità eseguendo tutte le lavorazioni dal campo alla vendita completamente a mano. Ha ottenuto il riconoscimento di uniformità qualitativa ed organolettica da Slow Food; per questo il suo prodotto riporta il marchio dei presidi Slow Food.



Punto vendita diretto
Degustazioni gratuite
Visite guidate
On-site shop
Free wine tasting
Guided tours

.....
Attività su prenotazione
Activities on request

Madrevite, the Chiucchiurlo family farm, goes back 3 generations, covers some 60 hectares of land, and grows a variety of crops which include a modest amount of Fagiolina del Trasimeno (a Slow Food product since the year 2000) all hand grown, hand processed and sold directly to the end-user. It received its Slow Food recognition for its uniform quality and ideal organoleptic properties, allowing it to bear the Slow Food seal of approval on its packaging.



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.

Ne fanno parte 4 Comuni del Trasimeno, ed è stata creata con lo scopo di collegare olio e cultura dell'olio 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).

The Olive Oil route is made up of four Trasimeno towns and was formed to connect olive oil and its culture to the history and traditions of the four areas.

*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*



Azienda Agricola Agrituristiche Tiezzi Letizia
Via Indipendenza, 75 | Pozzuolo Umbro
Castiglione del Lago
+39 393 9093340 www.aziendagricolatietezziiletizia.com



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

BUTTINALE 73

Frantoio del Trasimeno
Località Buttinale, 73 | Paciano
+39 075830227 www.buttinale73.com/it



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



Azienda Agricola La Cerreta
Via Cerreta, 5 | Castiglione del Lago
+39 334 6864765 www.relaislacerreta.com



Frantoio CM Centumbrie
Via Osteria San Martino, 31/C | Agello
+39 0758244790 www.centumbrie.com



Attività turistiche

Frantoi aperti

La visita ai produttori permette di respirare gli odori della campagna, di scoprire meglio questa antica produzione e di visionarne il ciclo produttivo

Degustazioni bruschette

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

Raccolta delle olive

Realizzata manualmente con le vecchie ceste o con i sistemi più innovativi presenti in commercio, si conferma una esperienza unica.

Corsi di potatura

Esperti di potatura delle piante di olivo vi istruiranno sulla corretta potatura da eseguire.

Tourist activities

Frantoi aperti (Open Olive Presses).

When you visit an olive press, you breathe in the aromas of the countryside, learn about the ancient production methods and see how it is made.

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.

Olive harvest

Hand-picked into old baskets or harvested by the most innovative means available, it is truly an unforgettable experience.

Pruning lessons

Olive tree pruning experts will teach you the proper way to cut back an olive tree.

*Le prenotazioni delle attività devono essere effettuate con almeno quattro giorni di anticipo per un minimo di quattro persone.
These activities must be booked at least four days in advance and include at least four persons.*

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 alla coltivazione e al commercio della pianta nel territorio dell'allora Castel della Pieve 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 the cultivation and the commerce of this spice in the territory of the then Castel della Pieve is in the 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 produzione 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.



Locandina 2022 della manifestazione di Ottobre a Città della Pieve, Zafferiamo...

Poster of 2022 of the October event hosted by Città della Pieve: Zafferiamo...

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.



La confezione di Zafferano di Città della Pieve "la Giusta dose" da 0,10g. 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. Nell' ottobre 2022 è stata realizzata anche "la Giusta Dose con Giorgione" (Giorgio Barchiesi) noto "Oste" Umbro con gustose e semplici ricette da lui ideate.

The 0.10 gr Zafferano di Città della Pieve "la Giusta dose" envelope was conceived and designed to make it easy and fun to use this fine spice. Every envelope contains simple, tasty recipes. The "la Giusta Dose con Giorgione" (Giorgio Barchiesi) known as Umbrian "Oste", and which includes his own special recipes, came about in October of 2022.

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.

Birre - Beers of Trasimeno

Località Croce, 52, - Castiglione del Lago
www.birredeltrasimeno.it | +39 075 959342

28



Produzione di birra ispirata dalle materie prime del territorio, in particolare: la Fagiolina del Trasimeno, il miele e l'orzo. Grazie alla collaborazione con alcuni mastri birrai umbri, che hanno un legame particolare e affettivo con Castiglione del Lago. Dieci anni fa sono stati creati alcuni tipi di birra. Ancora oggi gli stessi mastri birrai sono all'opera per la produzione delle Birre del Trasimeno.

Beer inspired by the raw materials of the area, in particular the Fagiolina del Trasimeno, honey and barley and thanks to the collaboration with Umbrian master brewers, who have a special place in their hearts for Castiglione del Lago, several types of beer were created ten years ago. Those same brewers are still at work producing the Birre del Trasimeno.



Pale ALE
5% Vol.



American IPA
6,5% Vol.



Golden ALE
8,5% Vol.



Blanche
5% Vol.

BIRRE D E L TRASIMENO

ANNIBALE

E' il nome del condottiero della Battaglia del Trasimeno del 217 A.C. ha un carattere forte e deciso, con profumi della frutta matura e del miele del territorio. E' dolce con eleganti note maltate a cui segue amaro delicato e corpo secco e asciutto. Bevilissima, si abbina con carni rosse e formaggi stagionati. Ottima per un dopocena. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Miele, Lieviti e Luppoli selezionati.

This beer, which takes its name from the leader of the Battle of Trasimene 217 B.C., has a strong and decisive character, with an aroma of ripe fruit and honey. It is sweet, with hints of malt followed by a gentle bitterness and a dry body. Easy to drink, it pairs well with red meats and aged cheese. Ideal for after dinner. Neither filtered nor pasteurised, it is re-fermented in the bottle.

Ingredients: Water, barley malt, honey, yeast and selected hops.

DANNATA

Birra di Frumento Special Edition, pensata e creata in occasione dei 500 anni dei grandi Maestri d'Arte Pietro Vannucci, detto il Perugino, e Luca Signorelli. Giallo paglierino, schiuma bianca, ha la freschezza di note dolci e poi intense, come le loro opere. Particolarmente tonica, è indicata nelle giornate in cui si cerca ristoro.

Ingredienti: Acqua, Avena, Luppolo, Frumento.

The Birra di Frumento Special Edition, was especially designed in celebration of the 500 years of the great Renaissance artists Pietro Vannucci, known as il Perugino, and Luca Signorelli. Pale yellow with white foam, it has the freshness of both gentle and intense notes, just like the works by the masters. It is ideal on hot days.

Ingredients: water, oats, hops, grain.

PRINCIPE TRASIMENO

Si ispira al mito del giovane pretendente della ninfa Agilla che morendo nel lago gli diede il nome, è ottenuta con prodotti tipici del territorio, come la Fagiolina e il miele. Equilibrata, di colore giallo dorato con grado alcolico moderato, si accompagna a pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Ottima anche per un aperitivo. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Miele e Fagiolina del Trasimeno 1%, Lieviti e luppoli selezionati.

Taking its inspiration from the mythical lover of the nymph Agilla, who when he died in the lake gave it its name, the beer is made with local ingredients like the Fagiolina and honey. Well balanced with a golden yellow colour, it is has a moderate alcohol content and is ideal with fish, white meat and semi-aged cheese, but also all by itself. Neither filtered nor pasteurised, it is re-fermented in the bottle.

Ingredients: Water, barley malt, honey, 1% Fagiolina del Trasimeno, yeast and selected hops

PORSENNIA

Prende il nome dal cosiddetto Re d'Etruria che seppe tenere testa a Roma alla fine del VI secolo A.C. dimostrandosi un lungimirante reggente e un fine statista. Dal caratteristico colore giallo paglierino e dalle note agrumate, risulta dal gusto morbido e dalle note mielate. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo, Luppolo, Miele, Lievito.

This beer gets its name from the so-called King of Etruria, who fended off the Romans in the 6th century B.C. and thus proved to be a farsighted leader and able statesman. Graced with a light yellow colour with hints of citrus, it is soft and has hints of honey. Neither filtered nor pasteurised, it is re-fermented in the bottle.

Ingredients: water, barley malt, hops, honey and yeast.

Birre del Trasimeno, solo presso i negozi e i ristoranti convenzionati del territorio

Birre del Trasimeno, available only in businesses linked to the territory

Vino - Wine

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

29



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 Grechetto, il Sangiovese e gli internazionali, degno di nota è il **Trasimeno Gamay** - 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 Grechetto, Sangiovese and some international varieties, the **Trasimeno Gamay** – a red grape introduced to the area in 1600, a member of the Grenache variety family – is well worthy of note.*



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.

I "Numeri della Strada", 22 Cantine - 11 vitigni a bacca bianca - 14 vitigni a bacca rossa
The "Numbers of the Road", 22 Cellars - 11 white berried vines - 14 red berried vines



Vitigni rappresentativi Representative grapevarieties

Grechetto
Chardonnay
Trebiano

Trasimeno Gamay
Sangiovese
Merlot



Attività turistiche



Tourist activities

Visite in cantina

I percorsi enogastronomici si snodano in un territorio ricco di storia, arte, natura e tradizioni. La Strada del Vino Colli del Trasimeno è un invito al viaggio lungo una terra di vigne, oliveti, che permette di scoprire i suggestivi borghi di Castiglione del Lago, Città della Pieve, Passignano, Tuoro, Panicale, Paciano, Piegara, Magione e Corciano.

Sul sito della Strada è possibile prenotare direttamente una serie di esperienze in cantina: dalla semplice degustazione alle cooking class e attività affini, le aziende della Strada permettono di coinvolgere adulti e ragazzi di tutte le età. Scopri tutte le opportunità grazie al QR CODE.

Tour of the winery

The food and wine itineraries wind through an area rich in history, art, nature and traditions. The Colli del Trasimeno Wine Road is an invitation to travel along a land of vineyards and olive groves, which allows you to discover the charming villages of Castiglione del Lago, Città della Pieve, Passignano, Tuoro, Panicale, Paciano, Piegara, Magione and Corciano.

On the Strada website it is possible to directly book a series of experiences in the cellar: from simple tastings to cooking classes and similar activities, the companies on the Strada allow adults and children of all ages to be involved. Discover all the opportunities thanks to the QR CODE.



Cantina Beriole
Frazione Montesperello, 21 | Magione
+39 347 4082172 www.cantinaberiole.it



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



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



Azienda Agricola Casali del Toppello
Via Toppello, 5/7 | Corciano
+39 335 6170584 www.casalideltoppello.it



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



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



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.vitivinicolaalpoggio.com



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



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



Azienda Agricola La Sugarella
Via Giardini, 23 - Petrignano del Lago
Castiglione del Lago
+39 0759528292 www.lasugarella.it



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



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



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



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



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



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 Pomario
Località Pomario | Piegaro
+39 347 0680626 www.pomario.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 075840298 www.mpr-eu.it



Vineria del Carmine
Strada Castiglione Ugolino, 70 | Loc. La Bruna
Pierantonio
+39 075 99779100 www.chiesadelcarmine.com/it/vineria



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

Trasimeno Gamay
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.



Scopri il sito della Strada: tra eventi, podcast e momenti di formazione, basta un click per programmare le tue visite ed entrare in contatto con i produttori.

Scopri tutte le opportunità grazie al QR CODE

Go to the Wine Route Website: learn about events, podcasts and educational activities. Just click to plan your tours and contact the wineries.

Or learn all about it using the QR CODE

**STRADA
DEL VINO**
Colli del Trasimeno



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
l'Europa investe nelle zone rurali




Regione Umbria
Giunta Regionale

**MOLINI
FAGIOLI**
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

DAL **1947**
**FARINE
ARTIGIANALI,
DI QUALITÀ**

**MOLINI
FAGIOLI
LAB**

VISITA IL NOSTRO LAB

L'anima sperimentale e moderna
del nostro Molino dove accogliamo
partner e clienti.

Via della Pace, 2
Magione (PG)
Tel. 075 8474401
magione@molinifagioli.it
www.molinifagioli.it



www.lagotrasimeno.net



www.trasimenosapori.it



Mis. 19.4 "Sostegno per i costi di gestione e animazione"