

PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG



Piazza del Comune, 14
Info e prenotazioni
Tel. 0742.378558
info@ristorantealchimista.it
www.ristorantealchimista.it

L'ALCHIMISTA

- Fiori di zucca ripieni di ricotta e zucchine cotte al forno
♀ Montefalco Bianco DOC / € 19,00
- Parmigiana di cipolle rosse di Cannara, pecorino fresco
♀ Spoleto DOC Trebbiano Spoletino / € 22,00
- Plin di pollo, jus di pollo, tartufo nero estivo, funghi freschi
♀ Montefalco Rosso DOC / € 22,00
- Il piccione: coscetto ripieno, petto scaloppato su cipolla rossa di Cannara, il suo paté, la sua salsiccia
♀ Montefalco Sagrantino DOCG / € 30,00

OLEVM

- Fiori di zucca con ricotta e tartufo
♀ Montefalco Grechetto DOC / € 17,00
- Strangozzi al tartufo nero estivo
♀ Montefalco Rosso DOC / € 21,00
- Cuore di Baccalà su crema di piselli
♀ Spoleto DOC Trebbiano Spoletino / € 25,00
- Carrè di agnello french rek con crema di spinaci
♀ Montefalco Sagrantino DOCG / € 27,00

RE TARTU'

- Scigno di patate con tuorlo morbido, fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero
♀ Montefalco Rosso DOC / € 20,00
- Tagliatelle con ragù bianco di chianina e tartufo nero
♀ Montefalco Sagrantino DOCG / € 24,00
- Fiori di zucca fritti con stracciatella di bufala e acciuga
♀ Spoleto DOC Trebbiano Spoletino / € 18,00

IL COCCORONE

- Pappa al Pomodoro con stracciatella di burrata e basilico
♀ Montefalco Grechetto DOC / € 16,00
- Pappardelle al Sagrantino
♀ Montefalco Rosso DOC / € 20,00
- Tagliata di Vitello allevato allo stato brado con sale grosso e rosmarino
♀ Montefalco Sagrantino DOCG / € 32,00
- Frolla di fichi e amaretti
♀ Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 15,00



Corso G. Mameli, 55
Info e prenotazioni
Tel. 0742.379057
whatsapp 327.0861530
www.olevm.it



Piazza Mustafà, 2
Info e prenotazioni
Tel. 340.6433423
whatsapp 340.6433423
www.retartumontefalco.it



Largo Tempestivi 11
Info e prenotazioni
Tel. 0742.379535
coccorone@libero.it
www.coccorone.it

○ + ♀ i prezzi si intendono per un piatto e un calice di vino

