

Malatesta meets... Lungarotti "A cena con l'Umbria"

Giornate umbre dal 17.11.2014

Una sinergia tra lo chef de cuisine del Malatesta Stefano Barbaro
e l'executive chef Ciro D'Amico di "Le tre Vaselle", Torgiano, Perugia

ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTER

Tartara di manzo con riduzione di condimento balsamico Lungarotti e funghi porcini
Tartar vom Rinderfilet mit Lungarotti-Balsamicoessig-Reduktion und Steinpilzen
Beef filet tartar with Lungarotti balsamic vinegar reduction and porcini

1 Glas 0,1 l Torre di Giano (Vino bianco)

PRIMI PIATTI / ERSTER GANG / FIRST COURSE

Risotto con zafferano della Valnerina, tostato al Torre di Giano con tartufo nero di Norcia
Risotto mit Safran aus Valnerina, flambierte mit Torre Di Giano Weißwein und Schwarzen Trüffeln
Risotto with saffron from Valnerina flambéed with Torre di Giano white wine and black truffle

1 Glas 0,1 l Torre di Giano (Vino bianco)

SECONDI PIATTI / ZWEITER GANG / SECOND COURSE

Filetto di vitello brandenburghese in crosta alle erbe con verdure saltate e piccola parmigiana
Brandenburgisches Kalbsfilet in Kräuterkruste mit sautiertem Gemüse und Auberginen-Parmigiana
Veal filet from Brandenburg in herb crust with sautéed vegetables and eggplant parmigiana

1 Glas 0,1 l Rubesco Riserva (Vino rosso)

DESSERT

Formaggio molle di pecora con pane profumato alle erbe e insalatina di agrumi
Reifer Schafskäse mit geröstetem Kräuterbrot und Zitrusfrüchte-Salat
Aged sheep chees with roasted herbs bread and lemonfruit salad