



Venerdì 20 marzo

Cena presso ristorante Benedikto

Antipasto

Uovo cremoso, salsa ai cavolfiori e tartufo nero

Perfetto per esaltare uno degli ingredienti simbolo dell'Umbria.

Secondo

Filetto di maialino, salsa al pecorino e pera al Rubesco

Un abbinamento goloso tra la sapidità del formaggio e la dolcezza della pera al vino umbro.

Dessert

Crescionda Spoletina e gelato alla crema

Il dolce umbro tradizionale, ottimo per chiudere il pasto con un sapore locale.

(Se hai allergie o preferenze particolari, contattaci: troveremo la soluzione perfetta per te)