

PACIANO (PERUGIA)**Ristorante Il Casale**, località Cerreto 50, 06060

Tel. e fax 075 830465, cell. 348 3018414

ristoranteilcasale@hotmail.com, www.ristoranteilcasale.it*Coperti: 50 + 50**Chiusura: mercoledì**Ferie: luglio**Carte di credito: sì**Prezzo medio: 25-40 euro*

Se volete godervi un invidiabile panorama e una squisita cortesia nell'accoglienza, come peraltro è caratteristica di un locale agito

totalmente al femminile, credo che Il Casale sia fortemente da consigliare. È un'antica casa di campagna con le caratteristiche dell'architettura rurale perugina, e del resto siamo proprio in mezzo ai campi che annunciano la bella città etrusca. Gli interni sono accoglienti, di delicata armonia che si incrementa del colore rosa delle pareti. Di particolare pregio le terrazze panoramiche che consentono, nella bella stagione, di pranzare quasi *en plein air*. La conduzione come detto è femminile e familiare e quest'anno ha festeggiato i 20 anni di attività. La signora Giuseppina Mariotti, titolare nonché chef e con una sincera passione per il vino, è coadiuvata dalle sue due figlie, Francesca in cucina e Chiara in sala. I prodotti utilizzati sono di prima qualità e di stagione, dall'olio extravergine d'oliva DOP rigorosamente umbro, al tartufo e ai funghi porcini freschi, al pane e alla pasta fatti in casa. Così, per gustare uno squisito antipasto basta provare una bruschetta fatta, appunto, col pane casereccio e l'extravergine umbro: il sapore inimitabile della semplicità. Oppure ci sono gli insaccati locali, un'appetitosa panzanella o una polenta alla griglia con pecorino e tartufo fresco. Si può proseguire con le tagliatelle al tartufo, gli gnocchetti al pomodoro e rucola, la zuppa del Casale con funghi farro e fagioli o con i particolari pizzicotti alla pecorara, simili a degli gnocchi fatti con l'impasto del pane, strappati e lasciati cadere nell'acqua bollente, conditi con un sugo molto gustoso (e segreto) della casa. Come secondo: piatti di carne e cacciagione, dal fagiano al tartufo al coniglio farcito, dal cinghiale alla cacciatore all'anatra ripiena coi porcini; squisite le patate al cartoccio con pecorino fresco, tartufo nero a scaglie e olio extravergine. Si chiude con la torta del Casale, una delizia a base di ricotta crema noci e pinoli. La cantina conta 20 rossi e 10 bianchi quasi tutti umbri, con qualche incursione nell'enologia toscana. Buona la varietà dei distillati da scegliere in carta. Se vi innamoraste del posto e non voleste più andar via ci sono delle camere a disposizione.