

## 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:* novembre

*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 festeggia i 22 anni di attività. La signora Giuseppina Mariotti, titolare nonché chef e con una sincera passione per il vino, è coadiuvata dalle sue due fi-



glie, 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 affettati tipici umbri con pane nociato e pane al formaggio, il crostaceo cotto al forno con funghi salsa di pomodoro e salsiccia, le crocchette di farro e l'antipasto norcino che comprende salsiccia di cinghiale, salame piccante, formaggio al tartufo e bruschetta bianca. Si può proseguire con le tagliatelle con scaglie di tartufo, i picci alle noci, le pappardelle al cinghiale, gli gnocchi ripieni con formaggio e rucola al pomodoro, i tortelli al pesto 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 cacciatora all'anatra ripiena coi porcini; squisite le patate al carcioffo con pecorino fresco, tartufo nero a scaglie e olio extravergine.

ne. Si chiude con la torta del Casale, una delizia a base di  
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.  
*Sconto del 10% dal prezzo del menù da listino a chi si presenta  
con Il Mangiarozzo 2013.*

tave e  
alsan  
manzo  
con cr  
ta car  
miello  
affum  
miglia  
fatto c  
vere a  
ciò  
noccio  
una se  
cantin  
arta è  
a clie  
erto a

**Tratte**

Tel. e

Coper

Chius.

pren

Ferie:

Carte

Prezzo

Salum

tradizi

una tra

che Lu

arte r

a mog

cina fa

ci sian

giorno

na cul

accent

sconfi

e. Imp

a: gua

dice a

mental

ospite

zione.

carne,

inghi

menù

sciutto

il tartu

con lan

no, far