

METM26: Food and wines of Umbria

Osteria a Priori, Via dei Priori 39, Perugia

Fresh goat's cheese (two varieties) sourced from a biodynamic farm, served with roast autumn vegetables

Wine pairing: Orvieto Classico Superiore DOC (Enrico Neri)

Charcuterie and cheese board with a selection of cured meats from free-range and semi-free-range black pigs and mature Pecorino cheeses, served with the traditional Umbrian flatbread torta al testo

Wine pairing: Ciliegolo di Narni IGT (Leonardo Bussolotti)

Roast lamb roulade from the Sibillini Mountains, served with potatoes

Wine pairing: Sagrantino di Montefalco DOCG (Adanti)

Sangrotti biscuits made with sultanas, pine nuts and Sagrantino Passito

Wine pairing: Sagrantino di Montefalco Passito DOCG (Pardi) - the same dessert wine used in the biscuits

€45 per person

METM26: Piatti e vini dell'Umbria

Osteria a Priori, Via dei Priori 39, Perugia

Caprini freschi (due tipologie) da allevamento biodinamico con verdure stagionali al forno

In abbinamento: Orvieto Classico Superiore DOC (Enrico Neri)

Tagliere (selezione di salumi di maiale nero brado e semibrado, formaggi pecorini stagionati) con torta al testo

In abbinamento: Ciliegolo di Narni IGT (Leonardo Bussolotti)

Rollè di agnello dei Monti Sibillini al forno con patate

In abbinamento: Sagrantino di Montefalco DOCG (Adanti)

Biscotti Sangrotti (uvetta, pinoli e Sagrantino passito nell'impasto della frolla)

In abbinamento: Sagrantino di Montefalco Passito DOCG (Pardi)

€45 a persona