

Menu

Ristorante Villa Marino


GRAND HOTEL ELITE
CASCIA

Cosa ci guida



Il nostro modo di vivere l'Umbria nasce da una storia di *famiglia*, da un sogno che è diventato una realtà condivisa. Noi di *Di Curzio Incoming* abbiamo investito in un progetto che non è solo lavoro, ma un vero e proprio stile di vita. È il sogno di un padre che si è trasformato in un'avventura collettiva, un modo di stare insieme e di valorizzare il territorio, la sua cultura, le sue tradizioni e le meraviglie naturali che rendono unica Cascia e la Valnerina. Qui siamo nati, qui viviamo e qui costruiamo ogni giorno esperienze che parlano di autenticità.

Quello che ci guida è prima di tutto la *famiglia*. Non solo nel senso stretto del termine, ma come valore che si riflette in tutto ciò che facciamo. Per noi il lavoro è un continuo intrecciarsi di idee, di punti di vista che si confrontano, di sogni che si realizzano e di momenti di difficoltà che affrontiamo sempre *insieme*. Il bello di questo percorso è proprio la condivisione, il sapere che ogni traguardo raggiunto è frutto di un impegno comune.

Sentiamo forte la responsabilità di ciò che facciamo. Il nostro lavoro non è solo per noi, ma per le persone che ci scelgono, per chi condivide con noi la passione per questo territorio e per chi, attraverso i nostri servizi, vive esperienze uniche. Realizzare sogni e creare emozioni non sarebbe possibile senza la collaborazione di un *team* solido, che nel tempo è diventato una famiglia allargata, un punto di forza e una fonte continua di stimoli.

Crediamo profondamente nel *valore* delle persone. Sono loro a fare la differenza, a essere il vero motore del cambiamento. Affrontiamo ogni sfida sapendo che la chiave del successo sta nelle *relazioni*, nella *fiducia* reciproca e nel *rispetto* del lavoro di ciascuno. Non si costruisce nulla di grande da soli, e noi ne siamo consapevoli.

Guardiamo al futuro con entusiasmo, con la voglia di crescere e di far crescere la nostra comunità. Vogliamo esaltare *la bellezza autentica di questa terra*, riscoprire antiche tradizioni, creare nuove eccellenze e trasformare ogni difficoltà in un'opportunità di riscatto. Perché l'Umbria, con la sua storia e la sua forza, è una terra abituata alle sfide, e noi siamo pronti ad affrontarle con *passione* e *determinazione*.

Fam. Di Curzio Incoming

Operiamo in due diversi settori, l'hôtellerie e l'e-commerce, che condividono un aspetto per noi fondamentale: il legame con il territorio.

Il Grand Hotel Elite 3***S

L'hotel che ha dato inizio al nostro percorso. Dispone di 65 camere, un ristorante, una piscina esterna, una SPA, un'area fitness e un ampio giardino privato.



La Country House Elite

Un casolare sapientemente ristrutturato, immerso nel verde, situato su due colline panoramiche. Con 15 camere, è il rifugio ideale per le squadre di calcio professionistiche e non, che lo scelgono per la preparazione pre-campionato.



Palazzo Franceschini

Nel centro storico di Cascia, è un palazzo del 1600 appartenuto a un'antica casata la cui discendenza annovera importanti personalità sia tra le autorità ecclesiastiche che civili. Le sue mura, tra affreschi del '700, archi scenici e mobili d'epoca, trasudano il sapore antico di una storia intensa e ricca di un glorioso passato.



Casa per Ferie Ravasco San Pietro

Una struttura ricettiva situata al di fuori del cuore verde d'Italia, ma a noi profondamente legata, proprio perché vicina al cuore della cristianità. Sul perché di questa scelta c'è poco da dire: siamo profondamente radicati nella nostra terra.



**ECCELLENZA E AUTENTICITÀ RISPETTANDO
LE TRADIZIONI CULINARIE ITALIANE**



Di Curzio Food Lab si dedica a creare esperienze culinarie autentiche e indimenticabili, offrendo corsi di cucina interattivi e vendendo prodotti esclusivi e biologici del brand Terre di Cascia della Valnerina e di altre aziende d'eccellenza.

La nostra missione è promuovere la *cultura del cibo sano e di alta qualità*, supportando i produttori locali e valorizzando le eccellenze territoriali.

Aspiriamo a diventare un punto di riferimento globale per gli appassionati di cucina italiana autentica, riconosciuti per la nostra dedizione alla *sostenibilità*, alla *qualità* e all'*eccellenza del servizio*. Vogliamo creare una rete di amanti della gastronomia che apprezzino i *prodotti esclusivi e biologici del brand Terre di Cascia* e di altre aziende d'eccellenza, promuovendo il patrimonio gastronomico della Valnerina e di altre regioni italiane attraverso eventi, catering e corsi di cucina.

www.dicurziofoolab.com

inserisci il codice "Villa Marino" e ottieni un buono di 10€



SHOP ONLINE
SCOPRI



dicurziofoodlab.com

I nostri Collaboratori



Gennaro Ferraro - Chef

Nato a Cervinara (AV) nel 1970, scopre presto la passione per la cucina, che lo porta a frequentare la scuola alberghiera di Summonte. Dopo esperienze a Londra e in Trentino, arriva a Cascia, dove si afferma professionalmente e incontra Morena, con cui crea una famiglia.

Partecipa a competizioni culinarie, ottenendo riconoscimenti, e nel 2011 entra al Grand Hotel Elite, avviando una solida collaborazione con Di Curzio Incoming. Il suo motto è "Volere è potere, niente arriva per caso", un principio che guida ancora oggi la sua passione e curiosità in cucina.

Marrazzo Giorgio - Maître

Originario di Torre del Greco (NA), muove i primi passi nel mondo della ristorazione lavorando come cameriere in diverse strutture della sua città. Spinto dalla passione per questo settore, a 18 anni si trasferisce in Umbria, dove inizia un percorso di crescita professionale.

Con impegno e dedizione, da giovane maître affina le sue competenze fino a ricoprire il ruolo di Maître al Grand Hotel Elite di Cascia. Un viaggio fatto di esperienza e ambizione, guidato dall'obiettivo di offrire sempre il massimo nel servizio di sala.



Enrico Emanuelli - Maître

Nato in Campania, sviluppa fin da giovane una passione per il settore ristorativo, che lo porta a frequentare l'istituto alberghiero. Dopo il diploma, inizia la carriera in sala ristorante, lavorando in strutture ricettive della sua regione e acquisendo esperienza in ristoranti "alla carta", per eventi e banquetistica.

Per ampliare le sue conoscenze, si confronta prima con la cucina di mare della sua terra, poi con quella montana, approfondendo le tradizioni gastronomiche locali. Questo percorso gli permette di sviluppare una visione ampia della cucina italiana, con l'obiettivo di valorizzarne al meglio ogni sfumatura.



I nostri
Menu Degustazione

Menu degustazione

Tasting menu

Gnocchetti alla crema di zafferano di Cascia e nero di Norcia* 
Gnocchetti with Cascia saffron cream and Norcia black truffle

Spaghetti al tartufo scorzone 
Scorzzone truffle spaghetti

Filetto di chianina al Sagrantino con lamelle di tartufo e patate a spicchi 
Chianina beef fillet with Sagrantino wine, truffle shavings, and wedge potatoes

Cheesecake ai frutti
Season fruit cheesecake

Acqua e caffè
Water and coffee

55€ a persona
Bevande escluse
Drinks excluded

*Alimento surgelato

* Frozen food

 Prodotto Di Curzio Foodlab
Di Curzio Foodlab product

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

For informations about food allergenis or intolerance please ask to the staff.

Menu della tradizione

Menu of tradition

Selezione di salumi tipici della Valnerina con formaggi e mostarda di frutta 
Selection of traditional Valnerina cured meats with cheeses and fruit mustard

Risotto al Sagrantino di Montefalco
Risotto with Sagrantino wine from Montefalco

Tagliata di Chianina al nero di Norcia con patate a spicchi
Chianina steak with Norcia black truffle and wedge potatoes

Millefoglie con crema al vino Passito
Millefeuille with Passito wine cream

Acqua e caffè
Water and coffee

55€ a persona
Bevande escluse
Drinks excluded

*Alimento surgelato

* Frozen food

 Prodotto Di Curzio Foodlab
Di Curzio Foodlab product

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

For informations about food allergenis or intolerance please ask to the staff.

”Il Territorio e le sue Eccellenze”

”The Territory and its Excellences”

Antipasti freddi *Cold Starter*

- Antipastone Elite**  **18 €**
Salumi di Norcia, formaggi, crostino al tartufo, bruschette e fritti di verdure
Norcia cured meats, cheeses, truffle crostino, bruschette, and fried vegetables
- Carpaccio di lonzino nostrano con pomodorini e scaglie di grana**  **13 €**
Local loin carpaccio with cherry tomatoes and parmesan flakes

Antipasti caldi *Warm starter*

- Bocconcini di scamorza affumicata con prosciutto crudo di Norcia** **13 €**
*Bites of smoked scamorza cheese with Norcia cured ham
(on request smoked caciotta cheese)*
- Stracciata di uova biologiche e tartufo nero (n.2 uova)**  **16 €**
Scrambled organic eggs with black truffle (2 eggs)
- Delizie di bruschette miste**  **12 €**
Tartufo, crema di ceci, crema di lenticchia e olio&sale
Truffle, chickpea cream, lentil purée, olive oil & sea salt

*Alimento surgelato

* Frozen food

 Prodotto Di Curzio Foodlab
Di Curzio Foodlab product

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

For informations about food allergenis or intolerance please ask to the staff.

Primi piatti *First dishes*

Pappardelle al ragout di cinghiale	15 €
<i>Pappardelle with wild boar ragù</i>	
Tagliatelle al tartufo estivo 	19 €
<i>Tagliatelle with summer truffle</i>	
Tagliolini ai funghi porcini	18 €
<i>Thin tagliatelle with porcini mushrooms</i>	
Risotto Carnaroli con guanciale e zafferano di Cascia 	20 €
<i>Risotto Carnaroli with cheek lard and Cascia saffron</i>	
Risotto "vialone nano" al tartufo di Norcia 	22 €
<i>"Vialone Nano" risotto with Norcia truffle</i>	
Gnocchetti alla crema dorata* 	16 €
<i>Gnocchetti with golden cream</i>	
Mezze maniche Elite 	14 €
<i>Pomodoro, salsiccia e ricotta stagionata al forno</i> <i>Baked tomato, sausage and aged ricotta</i>	
Raviolini di carne alle noci e crema di latte	14 €
<i>Meat ravioli with walnuts and cream</i>	
Piatto del giorno	14 €
<i>Dish of the day</i>	

Zuppe *Soup*

Zuppa del contadino 	12 €
<i>"Farmer soup"</i>	
Zuppa di farro con crostone di pane tostato e zafferano di Cascia 	12 €
<i>Spelt soup with baked bread and Cascia saffron</i>	
Casseruola di lenticchie di Cascia con perle del norcino 	14 €
<i>Cascia lentil casserole with Norcino pearls</i>	
Roveja 2.0 	15 €
<i>Roveja 2.0</i>	

*Alimento surgelato

* Frozen food

 Prodotto Di Curzio Foodlab
Di Curzio Foodlab product

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

For informations about food allergenis or intolerance please ask to the staff.

Secondi piatti Second dishes

Costolette d'agnello "Scottadito" <i>"Scottadito" lamb chops</i>	17 €
Grigliata tipica di carne delle nostre montagne Agnello, salsiccia, lombello <i>Lamb, sausage, and loin</i>	22 €
Tagliata di Angus con scaglie di sale del Mar Rosso ed olio EVO <i>Angus steak with Red Sea salt flakes and EVO oil</i>	21 €
Piccatina di vitello ai funghi porcini <i>Veal escalopes with porcini mushrooms</i>	16 €
Scaloppina di vitello al tartufo nero  <i>Veal escalopes with black truffles</i>	21 €
Filetto di manzo ai ferri <i>Grilled beef fillet</i>	20 €
Tournedos di vitello con porcini e tartufo nero  <i>Tournedos with porcini mushrooms, black truffles</i>	22 €
Trota ai ferri* <i>Grilled trout*</i>	16 €
Braciola di maiale alla brace <i>Grilled pork chop</i>	16 €
Salsiccia su crostone di pane allo zafferano  <i>Sausage on saffron baked bread</i>	16 €
Filetto di trota con fodera di patate* <i>Trout fillet with a potato crust</i>	16 €
Piatto del giorno <i>Dish of the day</i>	16 €

*Alimento surgelato

* Frozen food



Prodotto Di Curzio Foodlab
Di Curzio Foodlab product

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

For informations about food allergenis or intolerance please ask to the staff.

Contorni *Side dishes*

Contorno del giorno

Side dish of the day

5 €

Dolci *Dessert*

Sfoglia croccante con crema Chantilly e frutta fresca

Crispy pastry with Chantilly cream and fresh fruit

7 €

Tiramisù

Tiramisù

5 €

Crostata di ricotta e cioccolato

Ricotta and chocolate tart

6,50 €

Torta del giorno

Cake of the day

5 €

Frutta di stagione

Season fruit

6 €

Pecorino stagionato con gelatina

Pecorino cheese with gelatine

8 €

*Alimento surgelato

* Frozen food

 Prodotto Di Curzio Foodlab
Di Curzio Foodlab product

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

For informations about food allergenis or intollerance please ask to the staff.

Allergene non è veleno

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONI DI EVITAR I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

I cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2) Crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e prodotti derivati
- 4) Pesce e prodotti derivati
- 5) Arachidi e prodotti derivati
- 6) Soia e prodotti derivati
- 7) Latte e prodotti derivati
- 8) Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- 9) Sedano e prodotti derivati
- 10) Senape e prodotti
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori al 10mg/Kg o 10mg/L espressi come So₂
- 13) Lupini e prodotti derivati
- 14) Molluschi e prodotti derivati

Non è possibile escludere la contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o buffet

Lista degli allergeni

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DEGLI ALLERGENI COME PREVISTO DAL REG.UE 1169/2011

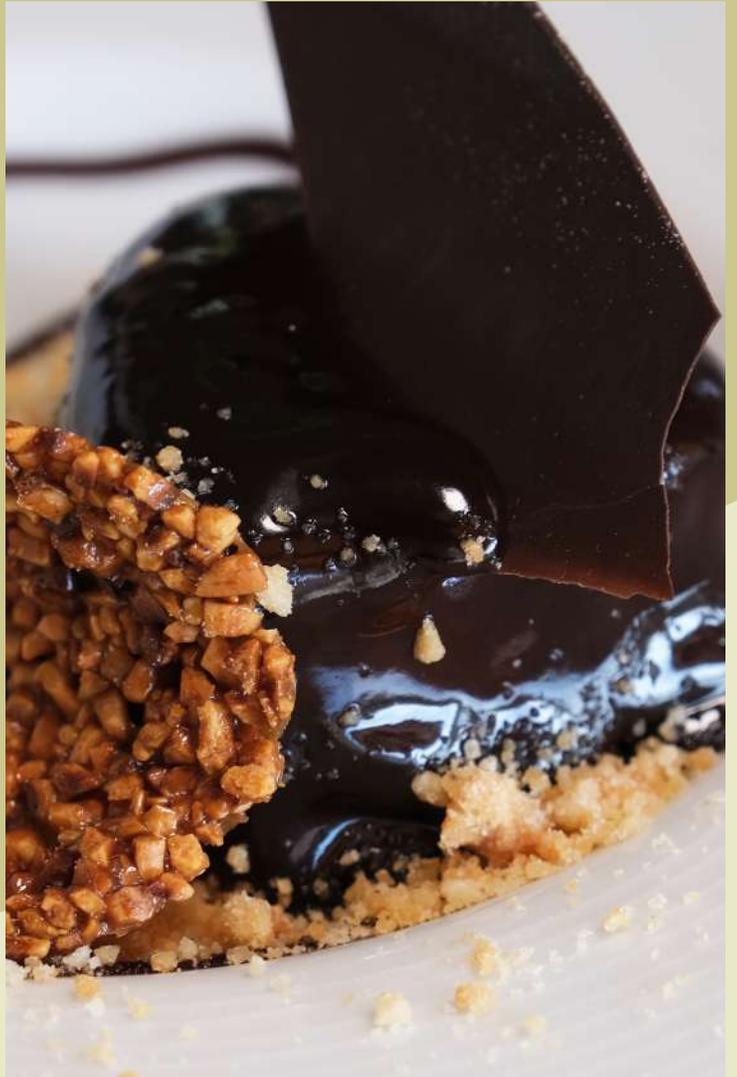
LATTE	FRUTTA E GUSCIO	SEDANO	SENAPE	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	MOLLUSCHI
Antipastone Elite	Dolce	Sugo al ragout di cinghiale		Sugo al ragout di cinghiale	
Carpaccio di Lonzino				Ravioli	
Bocconcini di scamorza		Zuppa del contadino		Zuppa del contadino	
Ravioli		Zuppa di farro		Zuppa di farro	
Sugo ai porcini				Casseruola di lenticchie	
Risotto punte di asparagi				Sugo al ragout	
Risotto al tartufo				Coscio di agnello	
Sugo crema dorata				Sugo Elite	
Sugo all'Elite					
Sugo alle noci in crema di latte					
Nodino di maiale burro e salvia					
Scaloppina piccatina					
Sfoglia croccante					
Tiramisu					
Crostata					
Torta del giorno					

List of allergens

INDICATIONS ON THE PRESENCE OF ALLERGENS AS PROVIDED BY EU REGULATION 1169/2011

MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	ANHYDRITE SULPHUROUS E SULPHITES	CLAMS
Elite starter	Dessert	Wild boar sauce		Wild boar sauce	
Carpaccio Lonzino				Ravioli	
Scamorza Cheese		Farmer soup		Farmer soup	
Ravioli		Spelt souce		Spelt souce	
Porcini souce				Lentils polt	
Asparagus risotto				Ragout sauce	
Truffle risotto				Lamb chop	
Gold cream sauce				Elite sauce	
Elite sauce					
Nuts sauce					
Pig, butter and sage					
Escalopes					
Browse, Crisp					
Tiramisu					
Tart					
Cake of the day					





Ristorante Villa Marino

Di Curzio

Villa Marino - 06043 Cascia (PG)
Tel. +39 0743751055 - Fax +39 074371109

info@grandhotelelite.it

dicurzioincoming.it

SCOPRI LE ALTRE STRUTTURE


GRAND HOTEL ELITE
CASCIA


Palazzo
Franceschini
DIMORA D'EPOCA


COUNTRY HOUSE ELITE
«Cascia»

CASA PER FERIE
RAVASCO
SAN PIETRO - ROMA


Food
Lab
DICURZIO

 DICURZIO
HOSPITALITY & EXPERIENCE - CASCIA