CASA MONTECASTELLI

In collaborazione con
*In collaboration with*

# Samuele Bovini
Consultant & personal chef

## Non la “solita cena”, ma un’indimenticabile esperienza da vivere in villa

## *Not the “usual dinner”, but an unforgettable experience to live in villa*

Un’offerta diversa dalle altre, grazie alle materie prime di primissima qualità e alle tecniche di alto livello, per vivere l’Umbria a tavola in modo unico

*An offer different from the others, thanks to the combination of first-class raw materials and fine dining techniques, to live Umbria on the table in a unique way*

Potrete godere di questi nostri servizi esclusivi di chef a domicilio (e non solo!) previa prenotazione col congruo anticipo

*You can enjoy our exclusive “Home Chef Services” (and not only!) with advanced booking)*

Cena (o pranzo) da 4 portate cucinata, servita e raccontata dallo chef
*A 4 courses dinner /lunch menu, cooked, served and explained by the chef*

Visite in cantina o al frantoio (con possibilità di acquistare) o ricerca di tartufi
*Winery or oil mills visits (with shopping) or truffle hunting*


Lezioni di cucina su pasta, pizza, cucina tipica, rivisitata o gourmet
*Cooking classes about pasta, pizza, typical or revisited or gourmet kitchen*

Apparecchiatura, servizio e riassetto della cucina sono sempre compresi
*Kitchen and table setting, service and final cleaning session are always included*

CONTATTACI PER INFO O FISSARE LE TUE DATE - CONTACT US FOR MORE INFORMATION OR TO FIX YOUR DATES

Phone - Whatsapp (+39) 3407424347 - e-mail: samuelebovini@gmail.com

# Perché è un'esperienza unica? - *Why it is a unique experience?*

Siete in una villa unica e vi meritate un'esperienza unica.
Non un semplice "pasto a casa vostra" che nelle altre location può preparare chiunque.
La nostra cucina si basa sulle materie prime offerte dalla nostra incredibile terra: l'Umbria, e sulla conoscenza della storia della nostra cucina, rielaborandone abbinamenti e consistenze.
Negli anni lo chef e il suo staff hanno selezionato solo i fornitori più autentici, con metodi di lavorazione rimasti intatti, che si portano dietro la storia e la qualità.
Li combiniamo con le sapienti tecniche che lo chef Samuele (con 30 anni di esperienza in ristoranti gourmet, anche stellati) e il suo staff scelgono ogni volta per valorizzare ogni piatto.
Infine ci piace completare la magia raccontandovi la storia di ogni piatto, e completando alcune lavorazioni di fronte a voi.
Tutto questo per regalarvi una serata che non deve essere un semplice pasto, ma un'esperienza per voi indimenticabile.

*You are in a unique villa and deserve a unique experience.*
*Not a simple "meal at your home" that in other locations can prepare anyone.*
*Our cuisine is based on the raw materials offered by our incredible land: Umbria, and on the knowledge of the history of our kitchen, rebuilding matchings and textures.*
*Across the years, the chef and his staff have selected only the most authentic suppliers, with processing methods that remain intact, bringing history and quality.*
*We combine them with the techniques that the chef Samuele (with 30 years of experience in gourmet restaurants, even Michelin Stars) and his staff choose every time to enhance each dish.*
*Finally we like to complete "the magic" by telling you the story of every dish, and completing some preparations in front of you.*
*All this to give you an evening that should not be a simple meal, but an unforgettable experience for you.*

CONTATTACI PER INFO O FISSARE LE TUE DATE - CONTACT US FOR MORE INFORMATION OR TO FIX YOUR DATES

Phone - Whatsapp (+39) 3407424347 - e-mail: samuelebovini@gmail.com

# *Our prices (in english)*

| PEOPLE * | Kind of meal | Wine included | €/person one time | €/person 2/4 times | €/person 5 or + times |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Cooking class + dinner 3 courses + wines | Yes | 160 | 155 | 145 |
| 2 | Served dinner 4 courses | No | 135 | 130 | 120 |
| 3 | Cooking class + dinner 3 courses | Yes | 150 | 145 | 135 |
| 3 | Served dinner 4 courses | No | 120 | 115 | 105 |
| 4 | Cooking class + dinner 3 courses | Yes | 140 | 135 | 125 |
| 4 | Served dinner 4 courses | No | 105 | 100 | 90 |
| 5 | Cooking class + dinner 3 courses | Yes | 125 | 120 | 110 |
| 5 | Served dinner 4 courses | No | 90 | 85 | 75 |
| 6 | Cooking class + dinner 3 courses | Yes | 110 | 105 | 95 |
| 6 | Served dinner 4 courses | No | 80 | 75 | 65 |
| 7 | Cooking class + dinner 3 courses | Yes | 100 | 95 | 85 |
| 7 | Served dinner 4 courses | No | 75 | 70 | 60 |
| 8 | Cooking class + dinner 3 courses | Yes | 90 | 85 | 75 |
| 8 | Served dinner 4 courses | No | 65 | 60 | 50 |

## *Notes about the pricelist and about the menu*

*We don't have a standard menu. We will propose you one that is perfect for your needs.*

*Upon request, the number of courses (and their prices) can be changed (more or less).*

*There is a 50% discount for children under the age of 14 (if they eat adults menu or a dedicated menu).*

*We are able to manage any kind of allergy or particular food intolerance; we can create vegetarian or vegan menu, but please be so kind to inform us when confirming the reservation.*

## *About wine pairing and other services*

*When the menu is agreed, you will be offered a perfect pairing of quality wines from our Umbrian wineries at a very attractive price.*

*As you can see from the price list, with the cooking class is already included wine pairing.*

*If you would like lunch, breakfast or a drink in the pool instead of dinner, a wine tasting with matching small tastings, we will be very happy to satisfy you.*

*If you need a chef for all the duration of your stay, ask us for a quote.*

*For visits to the wineries and truffle hunting with driver you will find info on the following pages. For other tours and wine experiences in Umbria ask us the appropriate brochure.*

## *To avoid finding your date unavailable, reserve us as soon as possible*

CONTATTACI PER INFO O FISSARE LE TUE DATE - CONTACT US FOR MORE INFORMATION OR TO FIX YOUR DATES

Phone - Whatsapp (+39) 3407424347 - e-mail: samuelebovini@gmail.com

# I nostri prezzi (in lingua italiana)

| PERSONE * | Tipo di pasto | Vini inclusi | €/cad per singolo evento | €/cad da 2 a 4 eventi | €/cad da 5 eventi |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Corso di cucina + cena 3 portate | Si | 160 | 155 | 145 |
| 2 | Cena servita 4 portate | No | 135 | 130 | 120 |
| 3 | Corso di cucina + cena 3 portate | Si | 150 | 145 | 135 |
| 3 | Cena servita 4 portate | No | 120 | 115 | 105 |
| 4 | Corso di cucina + cena 3 portate | Si | 140 | 135 | 125 |
| 4 | Cena servita 4 portate | No | 105 | 100 | 90 |
| 5 | Corso di cucina + cena 3 portate | Si | 125 | 120 | 110 |
| 5 | Cena servita 4 portate | No | 90 | 85 | 75 |
| 6 | Corso di cucina + cena 3 portate | Si | 110 | 105 | 95 |
| 6 | Cena servita 4 portate | No | 80 | 75 | 65 |
| 7 | Corso di cucina + cena 3 portate | Si | 100 | 95 | 85 |
| 7 | Cena servita 4 portate | No | 75 | 70 | 60 |
| 8 | Corso di cucina + cena 3 portate | Si | 90 | 85 | 75 |
| 8 | Cena servita 4 portate | No | 65 | 60 | 50 |

## Note al prezziario e al menu

Non abbiamo un menu standard. Ve ne proporremo uno perfetto per le vostre esigenze.

A richiesta il numero standard delle portate proposte potrà essere diminuito o aumentato.

Per persone si intende adulti e ragazzi oltre 14 anni, fino a 13 (sia con lo stesso menù oppure diversificato) uno sconto del 50% (ma NON saranno conteggiati nel numero che stabilisce il prezzo).

Possiamo gestire qualsiasi intolleranza o allergia alimentare o creare alternative vegetariane o vegane.

## Vini in abbinamento e altre richieste

Al momento degli accordi sul menu vi verrà proposto un perfetto abbinamento di vini di qualità delle nostre cantine umbre convenzionate a un prezzo molto interessante.

Come si può notare dal prezziario, con il corso di cucina è già compreso un abbinamento di vini.

Se al posto della cena desiderate un pranzo, una colazione, un aperitivo in piscina, una degustazione di vini con abbinamento di piccoli assaggi, saremo molto lieti di accontentarvi.

Se avete bisogno di uno chef per tutta la durata del vostro soggiorno chiedeteci un preventivo.

Per visite in cantina e ricerca di tartufo con autista e guida trovate info nelle prossime pagine.
Per altri tour ed esperienze enogastromiche in Umbria richiedeteci l'apposita brochure.

## Per non trovare la tua data impegnata, prenotaci prima possibile!

CONTATTACI PER INFO O FISSARE LE TUE DATE - CONTACT US FOR MORE INFORMATION OR TO FIX YOUR DATES

Phone - Whatsapp (+39) 3407424347 - e-mail: samuelebovini@gmail.com

# Winery visit

DURATA / *DURATION*: circa 2,5 - 4 ore - *around 2,5 - 5 4hours*

IN COSA CONSISTE / *WHAT WE MEAN:*

- Viaggio in auto (fino a 4 persone) o in Van (da 5 persone), sempre con autista
  *Travel by car (up to 4 people) or van (from 5 people), always with driver*
- Visita della cantina prescelta e dei vigneti con degustazione di 3 o 4 vini con stuzzichini
  *Tour of winery and vineyards with 3 or 4 wine tasting with food tastes*
- In alcune cantine c'è la possibilità di tour in calesse a 30€ a testa in più
  *In some wineries you can have a Horse-drawn carriage tour with an extra charge of 30 €/per person*
- Rientro in Villa
  *Return to the villa*
- Una volta rientrati in villa si può abbinare una delle nostre cene con sconto speciale
  *Once back in the villa you can combine one of our dinners with special discount*

LE NOSTRE CANTINE CONVENZIONATE / *OUR PARTNER WINERIES:*

| Nome / Name | Dove / Where | Sito web / Website: |
|---|---|---|
| *Cantina di Filippo* | *Cannara* | *https://vinidifilippo.com* |
| *Cantina Goretti* | *Pila, Perugia* | *https://www.vinigoretti.com* |
| *Cantina Santo Iolo* | *Narni* | *https://www.santoiolo.com* |

PREZZI / *PRICES:*

| NUMERO PERSONE *(Number of people)* | €/PERSONA *€/PERSON* |
|---|---|
| 2-8 | 100 |
| 9-15 | 85 |
| 16-20 | 75 |
| 21-25 | 65 |
| 25-30 | 55 |
| 30 + | 50 |

CONTATTACI PER INFO O FISSARE LE TUE DATE - CONTACT US FOR MORE INFORMATION OR TO FIX YOUR DATES

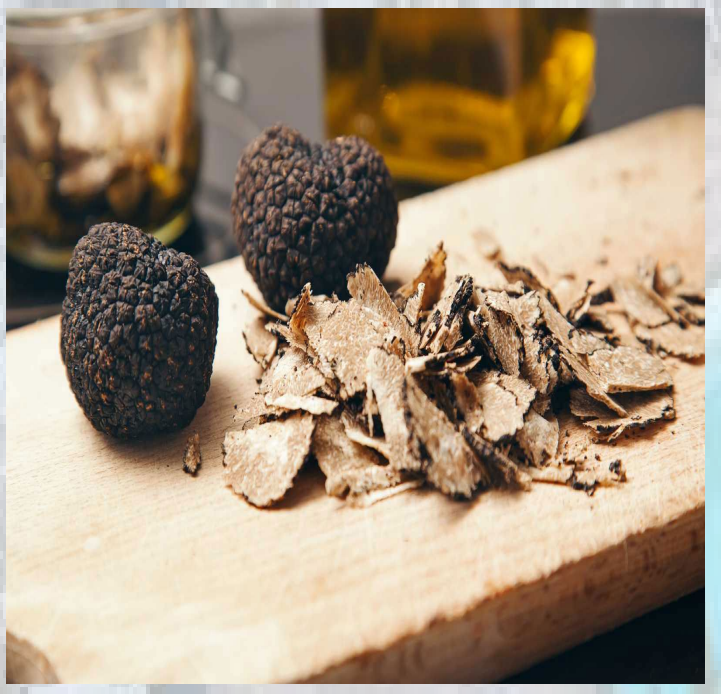
Phone - Whatsapp (+39) 3407424347 - e-mail: samuelebovini@gmail.com

# Ricerca del tartufo (a seconda del periodo)
# Truffle Hunting (according to the period)

DURATA / *DURATION*: circa 4,5 - 5 ore - *around 4,5 - 5 hours*
ORARIO DI PARTENZA / *STARTING TIME*: 9:30 o 14:30 *(9.30 AM or 2:30 PM)*
ORARIO DI RIENTRO IN VILLA / *RETURN TIME*: 19:00 circa *(around 7:00 PM)*
DISTANZA DA COPRIRE A PIEDI / *WALKING DISTANCE*: circa 2,5 km - *around 1,5 mile*
DIFFICOLTÀ DEL PERCORSO A PIEDI / *DIFFICULTY RANK:* facile o media - *easy or medium*

IN COSA CONSISTE / *WHAT WE MEAN:*

- Viaggio in auto (fino a 4 persone) o in Van (da 5 persone), sempre con autista
  *Travel by car (up to 4 people) or van (from 5 people), always with driver*
- Ricerca del tartufo (il tartufo cavato va pagato a parte a seconda della quantità e della tipologia)
  *Truffle hunting with hunter and dog (the truffle found must be paid depending on quantity and type)*
- Possibilità di aperitivi o cene in tartufaia dopo la raccolta
  *We can organize appetizers or dinners directly at the truffle ground, with the truffle found*
- Rientro in Villa
  *Return to the villa*
- Una volta rientrati in villa si può abbinare una delle nostre cene con sconto speciale
  *Once back in the villa you can combine one of our dinners with special discount*



PREZZI / *PRICES:*
*(only hunting, without truffle or dinner)*

| NUMERO PERSONE *(Number of people)* | €/PERSONA *€/PERSON* |
|---|---|
| 2-8 | 80 |
| 9-15 | 70 |
| 16-20 | 65 |
| 21-25 | 60 |
| 25-30 | 55 |
| 30 + | 50 |

CONTATTACI PER INFO O FISSARE LE TUE DATE - CONTACT US FOR MORE INFORMATION OR TO FIX YOUR DATES

Phone - Whatsapp (+39) 3407424347 - e-mail: samuelebovini@gmail.com

# Dicono di noi - *What people say about us*

Chef Samuele to prepare our dinners for 3 nights. If you want to experience the taste of Umbria and the delights of Italy with wine pairings, Her place is perfect and Chef Samuele (and sous-chef Marco) is exceptional! We highly recommend this Villa and intend to visit again in the future.

*Zabin*

If you stay here, make sure to book the private chef Samuele and sous chef Marco, their food is to die for!

*Mark*

She helped us organise a chef to come in and cook for us one night which was fantastic.

*Grae*

One of the most amazing highlights (if there can be more) was having chef Samuele Bovini come and cook a delicious four-course meal of typical Umbrian food. If you are staying more than 3 nights, then book him! He arrives in his chef's whites with a big black box which he unpacks in the huge kitchen. Then, the most delicious smells emanate from the different stocks, herbs from his garden and wonderful cuts of meat – everything locally produced. He set the table, served us at a leisurely pace and totally cleared everything up. We ate every scrap up – even 7 year old Josh! I discussed the menu with him over WhatsApp beforehand and he also suggested great wines which we found from a tiny place on the main road in Bosco. Samuele trains chefs – so he really knows his stuff. Thank you Lavinia for recommending him to us – it was a real treat! The memories of the last 9 days will be treasured.

*Amy*

She arranged for Samuele, a local chef to come over and cook for us. Such a luxury!! Delicious!

*Shelley*

We also had Chef Samuele come to cook, and it was a delicious and enjoyable meal. Lovely trip!!

*Matthew*

Thanks also to Samuele & Marco, for such a great culinary experience. We won't forget you. You are all charming people. See you around!

*Javier*

*And very more...*

CONTATTACI PER INFO O FISSARE LE TUE DATE - CONTACT US FOR MORE INFORMATION OR TO FIX YOUR DATES

Phone - Whatsapp (+39) 3407424347 - e-mail: samuelebovini@gmail.com