

[home](#) [hotel](#) [ristorante](#) [contatti](#)



L'Hotel "Da Angelo" offre alla propria clientela il [Ristorante](#) che si trova nella stessa struttura ricettiva, nato ancora prima dell'albergo.

L'attività di ristorazione, in quei tempi, e ancora oggi, casalinga e familiare, iniziò per caso. Nel dopoguerra, con lo sviluppo economico e turistico, molte persone chiedevano informazioni su trattorie e ristoranti in zona. Un giorno alcuni turisti chiesero di poter mangiare qualcosa. Fu offerto loro il pasto del personale che effettuava lavori di campagna. Questi signori lasciarono un bel compenso per il disturbo arrecato e la cortesia ricevuta. Da quì iniziò la piccola attività ristorativa, che divenne man mano sempre più accogliente e funzionale.

Da **piccola Osteria**, oggi si è passati ad un **Ristorante** che può ospitare [fino a 250 persone](#) .
Dalla [sala ristorante](#)
è possibile godere uno splendido panorama sulla Vallata Assisana.

A cena oltre ai piatti tipici della zona, si possono "gustare" magnifici ed indimenticabili tramonti.

Possiamo organizzare banchetti, pranzi di lavoro, anniversari e cerimonie in genere.

Piatti tipici, antipasti, [pasta fatta in casa](#) , secondi alla brace, cacciagione o pesce o semplicemente una

[pizza cotta su forno a legna](#)

accompagnata dai migliori vini regionali e nazionali. Tutto questo potrà essere apprezzato anche nella nostra magnifica terrazza all'aperto che insieme alla piscina sono un incantevole cornice per rinfreschi, cene all'aperto, compleanni, serate musicali, ecc.

Menù alla carta o turistici più o meno ricercati sia per il cliente che vuole assaporare le nostre specialità sia per il pellegrino che richiede un pasto veloce ed economico.

PRODOTTI TIPICI:

fiore all'occhiello dei prodotti tipici della nostra zona, oltre al tartufo, ai funghi porcini, ai vini, vi è l' [Olio Extra Vergine di Oliva Umbro](#) . La zona di Assisi rientra in quella riconosciuta DOP [denominazione di origine protetta] "Umbria sottozona Colli Assisi-Spoleto", ottenuta da 60% di olive tipo Moraiolo e rimanente da olive tipo Leccino e Frantoio.

I nostri clienti per il periodo di raccolta delle olive possono assistere all'intero procedimento di raccolta e di spremitura a freddo nel nostro laboratorio privato fino ... all'assaggio di una favolosa bruschetta all'"Olio Nuovo".



[home](#) [hotel](#) [ristorante](#) [last minute](#) [contatti](#)