





VOGUE  
*Sposa*



toni più smaglianti per stenderli ovunque, dai pavimenti ai soffitti; un gusto di giocare con righe, quadri, rombi, fiori, in una mescolanza ben riuscita, che denuncia gusto sicuro ed esperienza. In effetti

che scuderie del castello, con i piatti della tradizione toscana e un'ottima cantina. Le due sale, molto suggestive per i mattoni a vista e i soffitti a volta, sono arredate con semplici tavoli, sedie e credenze in legno dipinto; possono accogliere circa ottanta persone e hanno già ospitato selezionati pranzi nuziali. Agli sposi l'albergo Sette Querce propone un pacchetto Luna di Miele, con la possibilità di soggiornare per una settimana in due al prezzo di uno; per le coppie interessate ai programmi di remise-en-forme e bellezza del vicino Centro Termale Fonteverde, il pacchetto Sposi Belli offre sette cene presso il Ristorante Daniela, cene che d'estate si possono anche consumare sotto le stelle.



La Palombara  
Loc. Palombara,  
San Gemini (Tr)  
tel. e fax 0744.334082



la titolare, Daniela Boni, si è affidata a Tricia Guild, notissima decoratrice d'interni, che ha fatto del colore il segreto del suo successo. La prima colazione viene servita in camera, per il pranzo e la cena gli ospiti hanno a loro disposizione nella piazza principale del paese il Ristorante Daniela, ricavato nelle anti-

*umbria*  
**La Palombara**

*Sapore e colore* A San Gemini, in provincia di Terni, il ristorante La Palombara si propone come un indirizzo

da non dimenticare per il banchetto di nozze. L'edificio è lo sviluppo di una tipologia architettonica di origine rurale che caratterizzò, pur con costanti evoluzioni, il territorio della bassa Umbria sin dal XIV secolo. Naturalmente ora La Palombara è stata adeguatamente restaurata; all'interno i saloni sono ampi e caldi, divisi da archi e con soffitti di travi o di mattoni a vista. La cucina privilegia i piatti regionali, con il classico menu misto carne e pesce. Ecco qualche raccomandazione dello chef: fagottini di funghi porcini in salsa tartufata, picchirelli in salsa d'astice reale, tagliolini all'aragosta, spigola o dentice in bellavista, sella di vitello all'Horloff. La capacità del ristorante è di circa trecento persone sedute, altrettante possono trovare posto all'esterno, sulla 'piazza' con fontana, protetta dai classici ombrelloni.

