



**CONDOTTA DI MONTEPULCIANO – CHIUSI  
CONDOTTA DELLE CRETE SENESI**

**da ROBERTO, TAVERNA IN MONTISI**

*PROPONGONO*

**I SAPORI DELLA MONTAGNA AQUILANA  
E GLI AUTOCTONI DELLE COLLINE TEATINE**

**Sabato 26 novembre** alle ore 19,45 ci incontreremo presso la **Taverna di Montisi da Roberto**, via Umberto I°, 3 Montisi tel. 0577/845159 per una serata dedicata alla **cucina della montagna abruzzese** abbinata ai **vitigni autoctoni** delle **colline teatine** ideata, curata e presentata da **Roberto Crocenzi**.

Ecco il menù che avremo il piacere di proporVi :

**Aperitivo di benvenuto**

**Per cominciare**

**SALUMI ARTIGIANALI DI SCANNO DI CLAUDIO E MARIA D'ALESSANDRO  
Sarchese Dora, "Esmerys" metodo classico da uve Trebbiano e Chardonnay**

**Primo piatto**

**RAVIOLI DI PATATE CON SALSA ALLA RICOTTA AFFUMICATA AL GINEPRO  
(Parco Produce di Anversa degli Abruzzi)  
Mimmo e Laura Pasetti, Pecorino 2004 IGT Terre di Chieti**

**Secondo piatto**

**ARROSTICINI DI PECORA E COSTOLETTE DI AGNELLO DI ROSARIA ROTOLO DI SCANNO  
CON PATATE AL FORNO  
Azienda Praesidium di Enzo Pasquale, Montepulciano d'Abruzzo DOC 1997**

**si prosegue con**

**ASSAGGI DI RICOTTA SCORZANERA E DI PECORINO MUFFATO DI GREGORIO ROTOLO DI SCANNO  
CON MOSTO COTTO DI PRAESIDIUM DI ENZO PASQUALE**

**...e per finire**

**MOSTACCIOLI E PAN DELL'ORSO  
Ratafià di Montepulciano d'Abruzzo di Enzo Pasquale**

**La quota di partecipazione è fissata in 28 euro per i Soci Slow Food e 33 euro per gli aspiranti tali.**

**Per informazioni e prenotazioni:**

**Alberto Baraldi (Fiduciario Montepulciano-Chiusi) 0578 239080 – 338 8088830 e-mail : [slowfood.baraldi@virgilio.it](mailto:slowfood.baraldi@virgilio.it)  
Alessandro Draghi (Fiduciario Crete Senesi) 0577/704791 – 335/6925720 e-mail : [slowfoodcrete@molinello.com](mailto:slowfoodcrete@molinello.com)**

**N.B. La prenotazione è da ritenere valida solo ed esclusivamente dopo aver avuto la conferma da parte del Fiduciario.  
I soci Slow Food hanno diritto di prelazione.**