



Slow Food®

Montepulciano-Chiusi

Da **ROBERTO, TAVERNA IN MONTISI**

PROPONGONO

I SAPORI DELLA MONTAGNA AQUILANA E GLI AUTOCTONI DELLE COLLINE TEATINE

Sabato 01 dicembre alle ore 19,45 ci incontreremo presso la **Taverna in 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 Croceni**.

Ecco il menù che avremo il piacere di proporVi :

Per cominciare

ASSAGGIO DI SALUMI DI CLAUDIO E MARIA D'ALESSANDRO DELLA MACELLERIA L'OLMO DI SCANNO

Sarchese Dora, Esmerly's 1995, metodo classico da uve Trebbiano, Cococciola e Chardonnay

Primo piatto

MACCHERONI ALLA CHITARRA DE "LA NOCELLA" DI MARIA GRAZIA GIANDONATO AL RAGOUT DI AGNELLO

Sarchese Dora, Colline Teatine IGT Pecorino 2004

Secondo piatto

ARROSTICINI DI PECORA DI ROSARIA ROTOLO DI SCANNO CON PATATE AL FORNO

Azienda Praesidium di Enzo Pasquale, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2001 Riserva

si prosegue con

PECORINO SCORZANERA, PECORINO AFFINATO ALLA CRUSCA E CACIOCAVALLO VACCINO DI 24 MESI DI GREGORIO ROTOLO DI SCANNO

Azienda Praesidium di Enzo Pasquale, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2001 Riserva

...e per finire

MOSTACCIOLI E PAN DELL'ORSO DELLA PANDELLORSO E BISCOTTI DELLA BISCOTTERIA DI LILIANA ROSATI DI SCANNO

Ratafià di Montepulciano d'Abruzzo di Enzo Pasquale

La quota di partecipazione è fissata in 32 euro per i Soci Slow Food e 35 euro per gli aspiranti tali.

Per informazioni e prenotazioni:

Alberto Baraldi (Fiduciario Montepulciano-Chiusi) 0578 239080 – 338 808830

e-mail : slowfood.baraldi@virgilio.it

Taverna in Montisi 0577/845159 e-mail: info@tavernamontisi.com