



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 2005 alle ore 19,45 ci incontreremo **da Roberto, Taverna di Montisi**, 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

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

Alessandro Draghi (Fiduciario Crete Senesi) 0577/704791 – 335/6925720 e-mail : 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.