

Giacimenti Gastronomici: i formaggi; le erbe.

Oliker Cafè



91027, via Ludovico Ariosto;
tel. 0923/883643; fax 526342.
info@holikercafe.it
www.holikercafe.it

50

€ 40

♂ lunedì

📅 decise di anno in anno

🏠 rustico (è anche vineria)

👤 lo chef Gaetano Basiricò; in sala, Daniela Passalacqua e Danilo De Vincenzi.

Piatti: gnocco fritto di semola e pane con tuma al basilico; sformato di spinaci in crosta di sesamo; ragù di melanzana e gamberetti; "maccu" di fave e broccoletti; pesto d'erbette mandorlato; gnocchi in salsa di pistacchi e fior di latte; filetto di coniglio al pepe rosa e cognac; cosciotto d'agnello con prugne e mandorle; salsiccia al Nero d'Avola. Preparato in casa il pane (ai pomodori secchi, all'anice, all'aneto, integrale). **Dolci:** le torte (di ricotta su tutte); crema di latte alle mandorle, pistacchi e spezie; panna cotta al caramello.

Salumi: salame e salsicette di cinghiale, prosciutto alle erbe, locali. **Formaggi:** freschi e stagionati, del caseificio locale.

Vini: meditata proposta siciliana.

Giacimenti Gastronomici: i fichi bianchi e i fichi neri.

Taverna dei Caldora



📍 Sulmona (A25) 19 km
67030, piazza Umberto I n. 19;
tel. 0864/41139; fax 410944.

70

€ 50

♂ domenica sera e martedì

📅 decise di anno in anno

🏠 rustico-elegante, in palazzo Pittassi (del 1500); ha bella terrazza coperta

👤 Teresa, moglie del patron Carmine Cercone, in sala con Gabriella, figlia, e Paolo Palozzi, sommelier.

Piatti: frittata di "oraci" (spinaci d'altura), insalata di funghi e ricottina di capra, tra gli antipasti; minestra del condottiero (rape, fagioli, patate, zucchine, lardo di prosciutto, peperoncino); "i" ravioli; sagne e fagioli rossi di Pacentro; salsicce di maiale "pazze" (carne, fegato, aglio e... peperoncino); capretto, cacio e uova; castrato alla brace; marro (budella) d'agnello con coratella e germogli d'aglio rosso di Sulmona. Dal forno di casa, pane tradizionale (di farrone e patate) e focaccia al rosmarino.

Dolci: zuppa inglese alla moda pacentrana; cremino ai frutti di bosco.

Salumi: prosciutto della Maiella, salsiccia di fegato, salame (buonissimi). **Formaggi:** ricottina, pecorino di Farindola, di Scanno e della Maiella, caciocavallo podolico di Campo di Giove.

Vini: dei luoghi, in primis (anche qualche valido foresto). **Acquedotti:** meditata offerta.

Aristogramma

Vini: la carta rende valor' e lode.

Il Casale



📍 Chiusi-Chianciano Terme (A1) 12 km
06060, località Cerreto;
tel. 075/830465.
ristoranteilcasale@hotmail.com
www.ristoranteilcasale.it

50

€ 30

♂ mercoledì in novembre

🏠 rustico-familiare

👤 Giuseppina Mariotti, chef-patronne; Francesca Montioni, pasticciere; Chiara Montioni, in sala.

Piatti: zuppa di farro, funghi e fagioli; la bruschetta ai cinque gusti; pizzicotti alla pecorara; patate e cipolle sotto la cenere; anatra ripiena con funghi porcini; coscio di maiale al forno. In stagione: caccagione (cinghiale alla cacciatora in primis) e tartufi. **Dolci:** bombolone con gelato; torta alla ricotta, pinoli e noci.

Salumi: umbri e toscani. **Formaggi:** come per i salumi. **Olio d'oliva:** locale.

Vini: dei luoghi attorno, qualche toscano e marchigiano.

Aristogramma

è l'anagramma composto da
Nome del Ristorante
e di Veronelli.