

CAPODANNO A L'AQUILA: CENONE AL GARIBALDI CON ECCELLENZE DEL TERRITORIO

19 Dicembre 2019



L'AQUILA - Un cenone di Capodanno nel cuore del centro storico dell'Aquila. E con portate elaborate a partire da prodotti genuini e testimoni della secolare del territorio.

E quello porposto, il 31 dicembre, dalla storica enoteca Garibaldi e Punto G, nell'onomina via in prossimità di piazza Chiarino, gestita dai fratelli Davide e Daniele Stratta.

Questo il menù proposto: per antipasto con una ricca selezione di salumi di Paganica, a "firma" di Mauro De Paolis e di formaggi di Campofelice, dei fratelli Di Carlo.

Come prime portate ravioli con funghi chiodini e zafferano dop dell'Aquila, e chitarra al ragù di vitello.

A seguire, spezzatino al barolo di vitello della macelleria Palumbo con patate croccanti. Immancabile il cotechino e le lenticchie. Pasticceria e torroni dei fratelli Nurzia.

Oculata anche la scelta dei vini: Paride D'Angelo cerasuolo d'Abruzzo doc, Baglio di Pianetto Nero D'Avola biologico, Barone Pizzini Franciacorta brut Animante.

Costo del cenone 60 euro. Per prenotazioni si può chiamare al 340.8749610