

Teramo. Dal 6 al 15 novembre: degustazione guidata

2 Novembre 2009

 [Menù Degustazioni a € 25,00](#)

La Cantina di Porta Romana

Degustazione di olio nuovo con pane casereccio.

Antipasto: rape e salsiccia, formaggio fritto, sardelle e peperoni.

Primo: Ceci con castagne.

Secondo: Costatelle di maiale, spezzatino con le patate.

Vino e dessert, tarallucci e vino cotto.

Enoteca Centrale

Antipasto: Involtino di manzo con provola affumicata, pioppini e castagne.

Primi: zuppa novembrina con dadolata di zucca-castagne e guanciale di maiale croccante

Secondi: costine di maiale al marsala secco con uva e mele

Contorni: Verze

Vino Dolci: Mont Blanc al rhum.

Antico Cantinone

Antipasto: Polenta di farro con broccoletti e salsiccia all'olio novello

Primo: Tagliolini Caserecci alle cime di rape e guanciale di maiale

Secondo: La grigliata di «San Martino» con verze strascinate

Dessert di marroni dei monti della laga, Montepulciano d'Abruzzo e caffè.

Duomo

Antipasto: Involtino di prosciutto con cuore di ricotta e rape, Medaglione di tacchino con cuore di castagne.

Primo: Maltagliati di farina di castagne con salsiccia pioppini e pecorino

Secondo: Costine di maiale alla birra su letto di verze ripassate

Vino Dessert: Crostatina di castagne con crema calda.

I Carati di Bacco

Antipasto tradizionale.

Primo: Ravioli ricotta e spinaci.

Secondo: Salsiccia e fagioli al coccio con verdura cotta.

Crostata con marmellata di marroni 1 calice di Montepulciano.

INFO: 0861.252257 - 348.4225544