



*Bollicine, Gastronomia e Cultura
nella Lanciano Antica*

STREETFOOD EDITION

Lanciano, 19 - 20 agosto 2016
ore 18.30-24.00

Auditorium Diocleziano e locali del Centro Storico

Tour gratuiti nella Lanciano Sotterranea e nei quartieri medievali

Degustazioni guidate ed eventi culturali

Street Food e degustazioni di bollicine &
Menù speciali in abbinamento agli spumanti

Mercatino dei Presìdi Slow Food e delle produzioni agricole d'eccellenza

Lanciano 19-20 agosto 2016 / 18.50-24.00
Auditorium Diocleziano Piazza Plebiscito
Vendita ticket e bicchieri con sacchetta

Prezzi:

bicchiere, sacchetta e 5 ticket degustazione spumanti € 5,00

acquisto di n. 5 ticket degustazione spumanti per chi ha già il bicchiere € 5,00

Le degustazioni sono disponibili in tutti i ristoranti indicati.

Consegnando un ticket si riceverà un calice di spumante anche senza l'acquisto di street food.

Tour gratuiti (partenza dall'Auditorium Diocleziano)

Lanciano Sotterranea

Quartiere di Lancianovecchia

Museo Diocesano

Ristoranti e locali del centro storico (vedi dettaglio nella mappa)

Street menu: degustazioni spumanti e street food delle migliori specialità

Dinner menu: cena con menu speciale in abbinamento agli spumanti

Largo S. Giovanni: Mercatino dei Presidi Slow Food e delle produzioni agricole d'eccellenza

Eventi Perlage:

Venerdì 19 agosto

Auditorium Diocleziano

ore 18.50 Presentazione del libro **"Lo Chef della salute"** a cura del Prof. Antonio Di Lello,
già DS IPSSAR Villa S. Maria

ore 20.00 **Spumanti abruzzesi: una nuova tradizione** Percorso di degustazione
guidato da Alessandro Bocchetti, giornalista de Il Gambero Rosso

Largo San Giovanni

19.50 Live DJ Set Giuseppe MisterFunk Romagnoli

20.50 "Scacchi in piazza 2016" A.S.D. Scacchistica Frentana G.C. Polerio
in collaborazione con l'Associazione "Amici di Lancianovecchia"

Piazza Plebiscito

21.00 Esibizione Sbandieratori Associazione Sbandieratori e Musicisti di Lanciano
"Le Torri di Venere" di Rocca S. Giovanni e "Borgo San Nicolò" di Cava Dei Tirreni

Corso Roma

21.50 Performance de "el Viaje Trio" violino, piano e contrabbasso

Sabato 20 agosto

Auditorium Diocleziano

ore 18.50 Presentazione volume fotografico: **"I Pastori in Terra d'Abruzzo"**
a cura di Giovanni Lufino e Dino Di Pietro

ore 20.00 **Spumanti abruzzesi: una nuova tradizione** Percorso di degustazione
guidato da Alessandro Bocchetti, giornalista de Il Gambero Rosso

Palazzo De Crecchio, Via dei Frentani

21.00 Concerto del duo clavicembalo e viola
a cura dell'Associazione Amici di Lancianovecchia

**Tutte le informazioni e gli aggiornamenti sono disponibili sul sito www.perlagelanciano.it
e su Facebook Pelage Lanciano**

Si ringraziano:



Amici di
LANCIANOVECCHIA



Stabilimento Culinario

Il Mastroggiurato



STREETFOOD EDITION

Perlage 2016
Bolleine, Gastronomia e Cultura
nella Lancia Antica
**AUDITORIUM
DIOCLEZIANO**

**MERCATINO
DEL GUSTO
Presidi
Slow Food e
produzioni
agricole
d'eccellenza**

**Taverna
del Marinaio**

**Il Pastore
Abruzzese**

**Caffè
Ai Portici**

La Bocconotteria

Il Chiostro

**Corona
Di Ferro**

**Osteria
Patria**

**Mami
Ristorante**

**Taverna del
Mastroggiurato**

**Enoteca
Santa
Lucia**

**Ai Vecchi
Sapori**

**Le Vecchie
Mura**

**Osteria
101**

Monumenti

- a - Porta San Biagio
- b - Santa Croce (secondo Miracolo Eucaristico)
- c - Sant'Agostino
- d - Torre San Giovanni
- e - Torre Campanaria
- f - Cattedrale della Madonna del Ponte
- g - San Francesco / San Legonziano (Miracolo Eucaristico)
- h - Fonte del Borgo
- i - San Nicola
- l - Santa Maria Maggiore
- m - Santa Lucia
- n - Museo Diocesano
- o - Torri Montanare
- p - Torre Aragonese

I bicchieri con sacchetta ed i ticket per le degustazioni sono in vendita nell'Auditorium Diocleziano.
Le degustazioni sono disponibili in tutti i ristoranti indicati.
Consegnando un ticket si riceverà un calice di spumante anche senza l'acquisto di street food.
Lo street food e le cene si acquistano direttamente presso i singoli ristoranti.



**CANTINA
FRONTANA**

CASAL THAUERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA

**CODICE
CITRA**
VINI. VOLTI. VALORI.

**CANTINA
COLLE MORO**

DORA SARCHESE
VINICOLTORI FAMILIARI



Jaschi & Marchesani

LEGNONZIANO

**MARCONI
CORBANO**
CANTINE & VINI
d'ABRUZZO

MARRAMIERO

CANTINE MUCCI

ZACCAGNINI
vignaioli d'Abruzzo
Bolognino

1 **OSTERIA 201** Corso Roma 115-117, tel. 328 6689930

Street menu € 3.50

- Cazzottelli ripieni (peperoni tondi)
- Degustazione di spumanti
COLLE MORO Pecorino Spumante Extradry
ZACCAGNINI Aster bianco
CODICE CITRA Rino Spumante Pecorino Brut
metodo Charmat

Dinner menu € 23.00

- Antipasto fresco: prosciutto crudo, formaggio arrosto
canestrato Castel del Monte, rucola e pecorino
- Sagnette e ceci con peperone dolce di Altino
e aglio rosso di Sulmona
- Pancetta porchettata agli aromi
- Pomodori in insalata
- Mousse di zabaione e cioccolato
In abbinamento a spumanti COLLE MORO

2 **RISTORANTE AI VECCHI SAPORI** Via Ravizza 16, tel. 0872 712184

Street menu € 5.00

- Crocchette cace e ove e ciabbottello al baccalà
- Degustazione di spumanti
CASAL THAUERO Letizia Frizzante
I FAURI SPUMANTE Brut
EREDI LEGONZIANO Carmine Festa
millesimato Abruzzo doc spumante bianco
metodo classico millesimato

Dinner menu € 20.00

- Insalata di tacchinella con lenticchie di Santo Stefano
di Sessanio
- Fettucce di farro con borragine, cacioricotta
e peperone dolce di Altino
- Tagliata di maialino ai galletti di Rosello
- Torta sbriciolata al cioccolato bianco
In abbinamento a spumanti DORA SARCHESE

3 **LE VECCHIE MURA** Corso Roma 92, Tel. 0872 320124

Street menu € 5.00

- Paella Le Vecchie Mura
- Degustazione spumanti
CANTINA FRENTANA cocciola spumante
CODICE CITRA Hortari Spumante Metodo
Classico Brut Nature 2014 Montonico
EREDI LEGONZIANO Legonziano rosé Abruzzo
doc spumante rosé metodo charmat

Dinner menu € 20.00

- Rintrocilo alle panocchie e peperone secco
- Seppioline locali e funghi misti
- Delizia "Vecchie mura"
In abbinamento a spumanti CANTINA FRENTANA

4 **ENOTECA SANTA LUCIA** Vico 11 di Corso Roma 1, tel. 347 6023052

Street menu € 5.00

- Crostone con formaggio aromatizzato alle
erbe della Maiella con fico reale di Atesa
caramellato con rosette di prosciutto nostrano.
- Degustazione di spumanti
MUCCI Mucci Spumante
EREDI LEGONZIANO 36doc Abruzzo doc
spumante bianco metodo classico
CODICE CITRA Rina Spumante Passerina Brut
metodo Charmat

Dinner menu € 18.00

- Crema di cece di Navelli con guanciale croccante,
il salsicciotto Frentano, il Canestrato di Castel del
Monte con confettura di peperone dolce di Altino e la
Mortadella di Campotosto con la pizza scima.
- Semifreddo al fico reale di Atesa con noci
e polvere di cioccolato
In abbinamento a spumanti ZACCAGNINI,
FEUDUCCIO, COLLE MORO

5 **TAVERNA DEL MASTROGIURATO** Vico 11 di Corso Roma 9, tel. 0872 718195

Street menu € 5.00

- Hamburger al contrario di tartare di carne al
trito di peperone dolce di Altino e mango
- Degustazione di spumanti
I FAURI SPUMANTE Brut
DORA SARCHESE Spumante Brut Metodo
Classico Esmer's
CASAL THAUERO Voilà Pecorino Spumante
Brut

Dinner menu € 25.00

- Misto di insalata, ananas stufata, pecorino romano e
tartufo con riduzione alla birra
- Vellutata di patata turchesa, iceberg di cioccolato
bianco e caviale
- Bocconcini di maiale al sesamo saltati alla soia,
in riduzione di brandy e miele
- Sorbetto di limone allo zenzero e menta
In abbinamento a spumanti CANTINE MUCCI

6

LA CORONA DI FERRO *Corso Roma 28, tel. 0872 717235*

Street menu € 5.00

- Bombette di alici (con canestrato di Castel di Monte)
 - Chupa-chups di calamaro con ricotta e ventricina del vastese
 - Gnocco fritto con ripieno di cozze al Centerbe e Liquirizia del Sangro
 - Degustazione di spumanti
- MARRAMERO** *Marramero BRUT metodo classico*
FEUDUCCIO *Rosè Brut*
MARCHESE DE CORDANO *Spumante Santagiusta Metodo Classico*

Dinner menu € 30.00

- Trancetto di salmone cotto a bassa temperatura con salsa tiepida senapata e finocchio grigliato
 - Rintrocilo aglio, olio, scampi, calamari e mollica di pane croccante
 - Involtini di pesce spada con spuma di ricotta all'arancia e scaglie di fondente
 - Dolce a scelta
- In abbinamento a spumanti FEUDUCCIO

7

MAMÌ RISTORANTE *Via Ettore Fieramosca vico 2 n.2, tel. 366 9517683*

Street menu € 5.00

- "Pizz' e foje" di Mami in crosta di verza con peperone dolce di Altino e frittella di polenta su crema di patate alle alici e tegolina di pane
 - Degustazione di spumanti
- AGRIVERDE** *GRAN CUVÉE PRESTIGE 830*
CODICE CITRA *Hortari Spumante Metodo Classico Brut Nature 2014 Rosè*
EREDI LEGONZIANO *Legonziano doc Abruzzo doc spumante bianco metodo charmat*

Dinner menu € 25.00

- Fagottini di "crespella" abruzzese ai sapori dell'orto con stracciatella su vellutata di porri e semi di chia
 - Hamburger nostrano di agnello del parco alla panatura di erbe e mandorle tostate ai capperi e peperoni con purea di patate al rosmarino e salsa rosa al whisky, insalatina aromatica e caponata di verdure
 - Semifreddo mela verde in zuppeta di melone
- In abbinamento a spumanti FEUDUCCIO

8

RISTORANTE IL CHIOSTRO *Via dei Tribunali 9/10, tel. 0872 719350*

Street menu € 4.00

- Filetti di baccalà pastellati al forno con peperoni arrosto
 - Degustazione di spumanti
- MUCCI** *Mucci Spumante*
EREDI LEGONZIANO *Carmine Festa millesimato Abruzzo doc spumante bianco metodo classico millesimato*
COLLE MORO *Pecorino Spumante Extradry*

Dinner menu € 18.00

- Crostini con mantecato di baccalà
 - Spaghettoni alle vongole veraci su vellutata di ceci e zafferano di Navelli
 - Semifreddo al Torroncino
- In abbinamento a spumanti EREDI LEGONZIANO

9

OSTERIA PATRIA *Vicolo I Corsea 12, tel. 0872 45043*

Street menu € 4.00

- Coppetta di insalata di baccalà con patata turchesa
 - Degustazione di spumanti
- ZACCAGNINI** *Aster Rosè*
CODICE CITRA *Hortari Spumante Metodo Classico Brut Nature 2014*
Rosè EREDI LEGONZIANO *Legonziano doc Abruzzo doc spumante bianco metodo charmat*

Dinner menu € 20.00

- Lasagna di baccalà e melanzane
 - Filetto di baccalà al pompelmo rosa su letto di spinaci
 - Sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco
- In abbinamento a spumanti EREDI LEGONZIANO

10 **CAFFÈ AI PORTICI** *Corso Trento e Trieste 2, tel. 0872 719422*

Degustazione spumanti con ticket
MARRAMIERO Marramiero BRUT metodo classico
AGRIVERDE Zetis

Dinner menu € 12.00
Aperitivo Cenato con finger food di carne e di pesce

11 **IL PASTORE ABRUZZESE** *Piazza Plebiscito 68, tel. 0872 42776*

Street menu € 5.00
- Pallotte cace e ove al sugo di peperone dolce di Altino
- Degustazione di spumanti
CODICE CITRA Hortari Spumante Metodo Classico Brut Nature 2014 Montonico
CASAL THAUERO Letizia Frizzante
CANTINA FRENTANA Cococciola spumante

Dinner menu € 25.00
- Assaggio di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio con crostini all'aglio rosso di Sulmona
- Tagliere di Canestrato di Castel del Monte stagionato (90/120 giorni) e semistagionato (40/60 giorni) con frutta fresca, miele e noci
- Rigatoni di pasta fresca con sugo alla ventricina teramana
- Bistecche di pecora con misto di insalatina dell'orto
- Torta bocconotto
In abbinamento a spumanti CANTINA FRENTANA

12 **LA BOCCONOTTERIA** *Piazza Plebiscito 68, tel. 0872 42776*

Street menu
un bocconotto € 1.50

Degustazione spumanti
CASAL THAUERO Voilà Moscato
COLLE MORO Moscato Splendore

13 **TAVERNA DEL MARINAIO** *Vico Chiuso dei Frentani 1, tel. 0872 709960*

Street menu € 5.00
- Insalatina di seppia dell'Adriatico, orzo perlato e Anguria
- Degustazione di spumanti
FEUDUCCIO PECORINO BRUT EREDI
LEGONZIANO 36doc Abruzzo doc spumante bianco metodo classico
CODICE CITRA Rino Spumante Pecorino Brut metodo Charmat

Dinner menu € 25.00
- Sgombro al vapore, zucchine e peperone dolce di Altino
- Tacconcini frutti di mare e ceci
- Frittura di paranza
- Sformatino al pistacchio
- Tazzina di espresso
In abbinamento a spumanti EREDI LEGONZIANO

14 **RISTORANTE LA TORRE** *Largo San Giovanni 7, tel. 0872 714439*

Street menu € 4.00
- Panino con porchetta d'agnello e peperone dolce di Altino
- Degustazione di spumanti
DORA SARCHESE Spumante Brut Metodo Classico Esmer's
CASAL THAUERO Voilà Pecorino Spumante Brut CODICE CITRA Rina Spumante Passerina Brut metodo Charmat

Dinner menu € 25.00
- Sagnette di grano di Solina e fagioli bianchi abruzzesi
- T-bone di maiale mangalico con pemmadore e 'nzalate
- Eja sant... lu bocconotte
In abbinamento a spumanti DORA SARCHESE



*Bollicine, Gastronomia e Cultura
nella Lanciano Antica*

STREETFOOD EDITION

**Perlage vuole raccontare attraverso l'enogastronomia
il gusto di una città nella magia del suo centro storico.**

Partendo dalla Lanciano sotterranea il visitatore potrà conoscere i migliori spumanti della nostra regione e gustarli passeggiando nei vicoli del centro storico presso i numerosi locali e ristoranti che per l'occasione offriranno le loro specialità con la doppia formula "street menu" e "dinner menu"; potrà infine scoprire la maestosità dei monumenti e i suggestivi angoli dei quartieri medievali.



LANCIA NOFIERA
POLO FERTICO D'ABRUZZO

Organizzato da

Con il patrocinio di:
Comune di Lanciano



In partnership con



Slow Food Lanciano

Segreteria Organizzativa:
Studio Eventi & Congressi, Lanciano
+39.0872.713586

BPER:
Banca

Discover #perlage2016experience on:   
and follow us on FB: Perlage Lanciano

www.perlagelanciano.it