

La Società "il Rostro"
Circolo della Nobile Contrada
dell'Aquila presenta la:

44[^] SETTIMANA
GASTROROSTRONOMICA
9-14 SETTEMBRE



per soci e famiglie

SABATO 7 SETTEMBRE

TRADIZIONALE FESTA TITOLARE

in Piazzetta:

Stand degli affettati e porchetta,
la "3 Bicchieri" con vino sfuso ed etichettato,
braciere, dolci e Palio dei barberi

DOMENICA 8 SETTEMBRE

CENA DEL GIRO



LUNEDÌ 9 SETTEMBRE

negli Orti del Verchione:
il "PODERE MONTECHIARINO"

propone

*Carpaccio di Chianina biologica I.G.P., Tartare di Chianina
biologica I.G.P., Prosciutto e Salame di Maiale Grigio,
Crostoni misti*

Tagliatelle al ragù di Chianina

Roast Beef, Hamburger, patate e insalata dell'orto

Dessert

in Piazzetta:

Stand degli affettati e porchetta,
la "3 Biochieri" con vino sfuso ed etichettato,
braciere, dolci e Palio dei barberi

in Via del Capitano:
50 SPECIAL,
Cover band CREMONINI



MARTEDÌ 10 SETTEMBRE

negli Orti del Verchione:

LUCIANA &

IL BOCCON DEL PRETE

propongono menu a base di TARTUFO:

L'uovo pochè su crema di ricotta tartufo e nocciole tostate

La polentina morbida con crema parmigiano e tartufo

Il risottino di farro mantecato al vino rosso e tartufo

Il Tataki di controfiletto di manzo al tartufo, erbe aromatiche e patate alla crema

Il nostro semifreddo

in Giardino:

LE CIABATTE degli 80SETE

in Piazzetta:

Stand degli affettati e porchetta,
la "3 Biochieri" con vino sfuso ed etichettato,
braciere, dolci e Palio dei barberi

in Via del Capitano:

DISCOROSTRO con DJ ETTORE



MERCOLEDÌ 11 SETTEMBRE

negli Orti del Verchione:

MARZIA & MARCONE

propongono il **FRITTISSIMO**

Finger food a modo nostro

Frittura carnivora

Frittura vegetariana

Frittelle di mele

—

in Giardino:

LE CIABATTE degli 80SETE

—

in Piazzetta:

Stand degli affettati e porchetta,
la "3 Biochieri" con vino sfuso ed etichettato,
braciere, dolci e Palio dei barberi

—

in Via del Capitano:

musica con

**A NIGHT AT THE OPERA
QUEEN TRIBUTE BAND**



GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE

negli Orti del Verchione:

SAPORI E DINTORNI CONAD

in collaborazione con Chef FEDERICO MAGI

e con la pescheria FRATELLI MANNO

propongono la serata "SAPORE DI MARE":

Entré di benvenuto

Polpo, peperone rosso e cialda al pecorino romano

Strozzapreti, cozze, datterini e finocchietto selvatico

Filetto di scorfano, uova di salmone e alga hijiki.

Tartelletta di frolla salata con crema al limone e meringa al lime.

in Piazzetta:

Stand degli affettati e porchetta,

la "3 Bicchieri" con vino sfuso ed etichettato,

braciere, dolci e Palio dei barberi

in Giardino:

Panini con Roast Beef e fantasia di Carne

in Via del Capitano:

musica con i

MAMALOVER



VENERDÌ 13 SETTEMBRE

negli Orti del Verchione:
Ristorante Rurale gli "ATTORTELLATI"

propone

Piattono di salumi e pecorino con marmellata di fichi e crostino toscano indolciti di verdure, salsicette al limone, cotiche trippate alla maremmana

Zuppa di fagioli e funghi porcini, tortelli maremmani al sugo di cinta (o al burro e salvia)

Antico peposo di spalla di vitello, patate al forno

Crostata di pesche e pinoli

in Piazzetta:

Stand degli affettati e porchetta,
la "3 Biochieri" con vino sfuso ed etichettato,
braciere, dolci e Palio dei barberi

in Giardino:

LE CIABATTE degli 80SETE

in Via del Capitano:

musica con i

AMERICAN BREAKFAST



SABATO 14 SETTEMBRE

negli Orti del Verchione:

OSTERIA

in cucina "MONICA & CO.":

Antipasto misto

Pasta con sugo di salsiccia

Filetto di maiale in crosta con patate



in Piazzetta:

Stand degli affettati e porchetta,
la "3 Bicchieri" con vino sfuso ed etichettato,
braciere, dolci e Palio dei barberi



in Giardino:

Panini con il lampredotto e frattaglie



in Via del Capitano:

DiscoRostro con

DJ ETTORE



Per info contattare
DANIELE DE LUCIA
(3389645069)

Per le cene al **RISTORANTE**
che saranno a numero chiuso
contattare

GUIDO SQUILLACE
(3397452529)

