

11

LA BOCCONOTTERIA

via Ercole Tinari, 6 - Tel +39 0872 716312

Street menu € 1.50
Boconotto di
Castelfrentano*Spumante in abbinamento:*
COLLEMORO Moscato
Spumante Dolce
Splendore

12

TAVERNA DEL MARINAIO

Vico Chiuso dei Frentani 1, Lanciano – Tel +39 0872 709960

Street menu € 5.00
Insalatina di riso nero ai
frutti di mare*Spumanti in abbinamento:*
CODICE CITRA Hortari
Montonico Spumante
Metodo Classico
CANTINA FRENTANA
Cococciola Brut**Dinner menu € 25.00**Bis di carpacci con tonno e pesce spada
Chitarra alla vongole locali e peperone dolce di Altino
Scaloppa di pescatrice al forno con patate
Semifreddo arancia e cioccolato
Tazzina dell'espresso*Cantina in abbinamento:* Eredi Legonziano

13

RISTORANTE SPAZIO 33

Via dei Frentani 35 Lanciano - Tel +39 0872 718195

Street menu € 5.00
Kebab di maialino nero
con pita e yogurt*Spumanti in abbinamento:*
EREDI LEGONZIANO 36
Metodo Classico Abruzzo
D.O.C.
I FAURI Spumante Brut
Magnum**Dinner menu € 25.00**mixologia di risotto cacio e pepe e mojito
kebab di maialino nero abruzzese fusion
panna cotta allo zafferano di navelli e riduzione di
frutta*Cantina in abbinamento:* Collemoro

14

RISTORANTE LA TORRE

Largo San Giovanni 7 Lanciano – Tel +39 0872 714439

Street menu € 5.00
Pulled pork, cavolo rosso,
caciogni, salsa bbq home
made, salsa di gamberi nel
pane fatto in casa*Spumanti in abbinamento:*
EREDI LEGONZIANO
Spumante Extra Dry
AZ. AGRICOLA FRATELLI
BIAGI Lizz Pink**Dinner menu € 20.00**Variazione sul tema: pallotte
Coscia di maialino, salsa di ostriche pere e mandorle
Zuppetta di frutta e verdure, croccante di cioccolato
bianco e quinoa*Cantina in abbinamento:* Dora Sarchese

15

TAVERNA ANXA

Vicolo X Cavour, 1 – Tel. +39 373 751 0701 – +39 0872 660728

Street menu € 5.00
Cannellone di salmone
agrumato all'arancia
con marmellata di fico
reale di Atessa, insalata
croccante con spolverata
di pistacchio*Spumanti in abbinamento:*
DORA SARCHESE
Spumante Brut Metodo
Classico Esmery's
LAMPATO Frizzante
Lampato**Dinner menu € 50.00**Salmone agrumato all'arancia con marmellata di fico reale
di Atessa
Polpo rosso con cipolla di Tropea
Scapece alla vastese con sarde
Coccio Anxa, soubise di cozze, cicale, scampi, sagnette fritte
e ceci
Gnocchetti cozze e canestrato di Castel Del Monte
Baccalà sfogliato con vellutata di ceci e rosmarino
Caprese al cioccolato, mandorle e marmellata di fragole
Espresso o tisana*Cantina in abbinamento:* Eredi Legonziano

Perlage 2017

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.

Organizzato da

Con il patrocinio di: Segreteria Organizzativa: **Studio Eventi & Congressi, Lanciano** +39.0872.713586 Major Sponsor Si ringrazia

Discover #perlage2017experience on: and follow us on FB: [Perlage Lanciano](https://www.perlagelanciano.it)

www.perlagelanciano.it

Comune di
LancianoLogo design e illustrazione mappa:
lucafrancescantono.it

Perlage 2017

Bollicine, Gastronomia e Cultura
nella Lanciano Antica

STREETFOOD EDITION

Lanciano, 5 - 6 agosto 2017
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 Presidi Slow Food e delle produzioni agricole d'eccellenza

Programma

Lanciano 5-6 agosto 2017
ore 19.00 – 24.00
**Auditorium Diocleziano
e Piazza Plebiscito**Vendita Ticket e Bicchiere
con sacchetta**Prezzi:**Bicchiere, sacchetta e 3 ticket
degustazione spumante € 5.00
Acquisto di n. 5 ticket per chi ha già il
bicchiere e la sacchetta € 5.00

**Le degustazioni sono disponibili in
tutti i banchi street food presso i
ristoranti indicati**
Consegnando il ticket si riceverà
un calice di spumante anche senza
l'acquisto di street food.

Tour gratuiti**(partenza dall'Auditorium
Diocleziano ogni ora
a partire dalle 19.00)**Lanciano Sotterranea
Antica Tipografia Masciangelo
(in collaborazione con il FAI – Fondo
Ambiente Italiano)
Quartiere di Lancianovecchia
Museo Diocesano

Auditorium Diocleziano

**Mostra a cura di Maurizio Righetti
"Impronte di donna"
e "Conversazioni"**

Ristoranti e locali del centro storico
Street menù: *degustazioni spumanti e
street food delle migliori specialità*
Dinner menù: *cena con menù speciale
in abbinamento agli spumanti.*
È consigliata la prenotazione.

**Mercatino dei presidi slow food
e delle produzioni agricole
d'eccellenza in Piazza Plebiscito.**Tutte le informazioni
e gli aggiornamenti sono disponibili sul sito:
www.perlagelanciano.it
e su Facebook Perlage Lanciano

Si ringrazia

Associazione
"Amici di Lanciano"
Fedele Fenaroli
Lanciano**SABATO 5 AGOSTO**Ore 19.00 Auditorium Diocleziano
Cerimonia inauguraleOre 19.50 Auditorium Diocleziano
(ingresso con sacchetta e bicchiere)
Viaggio multisensoriale
"Il Vino che emoziona"
la Vinosofia di Franco D'EusanioOre 21.50 Auditorium Diocleziano
ingresso € 15.00**Recital Lirico "Puccini alle Torri"
"Tosca" e "Gianni Schicchi"**
tra musica e racconto...*Musiche di G. Puccini*
Interpreti: Maria Tomassi, Fulvio Oberto,
Emilio Marcucci
Maestro concertatore: Fabio D'Orazio
A cura dell'Associazione Amici della Musica
Fedele Fenaroli

Dalle 20.50 alle 25.00

su Corso Roma e Via dei Frentani
LIVE MUSIC**DOMENICA 6 AGOSTO**Ore 20.00 Auditorium Diocleziano
(ingresso con sacchetta e bicchiere)**Alla scoperta dello spumante abruzzese
a cura del Sommelier professionista
Nicola Roni***Miglior Enotecario Indipendente del mondo
nel 2005 (Caviste Indépendant – Francia)*
Ambasciatore Italiano dello Champagne
*2007*Ore 21.00 Auditorium Diocleziano
(ingresso libero)**Concerto del TRIO in RiMa**
Marina Firpo (Flauto) **Matteo Spanio** (Clari-
netto), **Riccardo C. Gilblas** (Pianoforte)
Musiche di Schmitt, Martinù, Schreiner,
Saint-Saëns, Poulenc, Morricone, KovácsOre 22.00 Largo San Giovanni
Concerto de "Gli Alberi Sonori"
musiche, suoni, canti e racconti,
dritti al cuore delle tradizioni

Dalle 20.50 alle 25.00

su Corso Roma e Via dei Frentani
LIVE MUSIC**Eventi Perlage:**Si ringraziano per aver contribuito alla
realizzazione degli eventi culturali:

1 OSTERIA 101
Corso Roma 115-117 Lanciano - Tel +39 380 7952518

Street menu € 5.00
Fegatini cacio e ove con crostini alla contadina

Dinner menu € 20.00
Antipasto di formaggi nostrani misti
Calamarata con ragù di salsiccia e funghi
Pancetta porchettata
Insalata di patate

Spumanti in abbinamento:
FEUDUCCIO Rosè
Spumante Brut
CODICE CITRA Rino
Pecorino Spumante Brut

Cantina in abbinamento: Eredi Legonziano

2 RISTORANTE AI VECCHI SAPORI
Via Ravizza 16 Lanciano - Tel +39 0872 712184

Street menu € 5.00
Crocchette caceove e ciabottelli al baccalà

Dinner menu € 20.00
Insalata di lenticchie baccalà e pompelmo
Mezzorentrocolo al sugo di ventricina
Porchetta e fichi
Ferratelle ricotta e mostocotto

Spumanti in abbinamento:
AZ. AGRICOLA FRATELLI
BIAGI Eklè Passerina
EREDI LEGONZIANO
Spumante Extra Dry

Cantina in abbinamento: Dora Sarchese

3 RISTORANTE LE VECCHIE MURA
Corso Roma 92 Lanciano - Tel +39 0872 320124

Street menu € 5.00
Paella de Mariscos

Dinner menu € 20.00
Impepata di cozze
Ravioli di bufala alla bisca di scampi
Cernia al forno con patate

Spumanti in abbinamento:
AGRIVERDE Grand Cuvee
Prestige 850
EREDI LEGONZIANO
Abruzzo D.O.C. Carmine
Festa Millesimato 48 mesi

Cantina in abbinamento: Cantina Frentana

4 ENOTECA SANTA LUCIA
Vico 11 di Corso Roma 1 - tel. +39 347 6023052

Street menu € 5.00
Macedonia Caprese al cucchiaino

Dinner menu € 18.00
Fagottino di crepes allo zafferrano di Navelli con ricotta e peperone dolce di Altino su vellutata di pomodoro con listarelle di Pecorino del Caseificio San Giovanni di Montazzoli e cubetti di gelatina al basilico.
Parfait alla pesca gialla con coulis di peperone dolce di Altino

Spumanti in abbinamento:
COLLEFRISIO Le Cave della Guardiuccia Abruzzo D.O.C. Spumante Metodo Classico 2012
MARCHESI DE CORDANO Santagiusta Brut Metodo Classico

Cantine in abbinamento: Colle Moro, Il Feuduccio,

5 CAFFÈ AI PORTICI
Corso Trento e Trieste 2 - tel. +39 0872 719422

Dinner Menù € 15.00
Aperitivo cenato "AI Portici"

Spumanti in abbinamento:
MARCHESI DE CORDANO Santagiusta Brut Metodo Classico
I FAURI Spumante Brut
Magnum



- 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 in Piazza Plebiscito. 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.

6 RISTORANTE LA CORONA DI FERRO
Corso Roma 28 - tel. +39 0872 717235

Street menu € 5.00
Bombette di alici con canestrato di Castel del Monte

Dinner menu € 30.00
Panzanella ai frutti di mare e basilico,
Chicche di patate con gamberi, totani, lime e zenzero
Hamburger di tonno con stracciatella e ventricina croccante.
Sorbetto al limone e menta

Spumanti in abbinamento:
CHIUSA GRANDE D'eus
Bianco Metodo Classico
LAMPATO Pecorino Brut

Cantina in abbinamento: Lampato

7 RISTORANTE MAMÌ
Via Ettore Fieramosca vico 2 n.2, - tel. +39 366 9517683

Street menu € 5.00
Pizz'e foje "Mami" su crema di patate alle alici e polvere di polenta aromatizzata
Fagotto di crespella abruzzese ai sapori dell'orto con ragù di cervo marinato al Montepulciano e semi di chia

Dinner menu € 25.00
Pizz'e foje "Mami" su crema di patate alle alici e polvere di polenta aromatizzata
Fagotto di crespella abruzzese ai sapori dell'orto con ragù di cervo marinato al Montepulciano e semi di chia
Agnello in crosta di mandorle salate ai capperi peperoni ed erbe su pure di patate profumate al timo salsa rosa al whisky e spinacino croccante
Semifreddo mela verde e sidro in zuppeta di melone

Spumanti in abbinamento:
EREDI LEGONZIANO 36
Metodo Classico Abruzzo D.O.C.
EREDI LEGONZIANO
Spumante Extra Dry

Cantina in abbinamento: Il Feuduccio

8 RISTORANTE IL CHIOSTRO
Via dei Tribunali 9/10 Lanciano - Tel +39 0872 719350

Street menu € 5.00
Sagnette Cozze Ceci e peperone dolce di Altino

Dinner menu € 20.00
Chitarrina con Vongole Veraci e asparagi di mare
Filetto di Tonno in crosta di Noci e Pistacchi
Semifreddo al Torroncino

Spumanti in abbinamento:
CASAL THAUERLO Voilà
Pecorino Spumante Brut
EREDI LEGONZIANO
Legonziano D.O.C. Rosè

Cantina in abbinamento: Eredi Legonziano

9 OSTERIA PATRIA
Vicolo I Corsea 12 Lanciano - Tel +39 0872 45043

Street menu € 5.00
Coppetta con crema di ceci di Navelli al sesamo baccalà e patate viola

Dinner menu € 20.00
Scigno di sfogliata con baccalà zucchine e i suoi fiori
Baccalà alla "pizzaiola"
Bavarese al melone e anice stellato

Spumanti in abbinamento:
SPUMANI ARTIGIANALI
FAUSTO ZAZZARA
Pecorino Majgual
Spumante Brut
CODICE CITRA Rina
Passerina Spumante Brut

Cantina in abbinamento: Eredi Legonziano

10 IL PASTORE ABRUZZESE
Piazza Plebiscito, 68 - Tel +39 0872 42776

Street menu € 5.00
Pallotte cace e ove al sugo di peperone dolce di Altino

Dinner menu € 25.00
Tagliere con Salsicciotto frentano, Canestrato di Castel Del Monte, pizza scima con peperone Dolce di Altino, Crostino con cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
Timballo Abruzzese
Bistecchine di pecora con patata del fucino IGP e insalata mista dell'orto
Torta Bocconotto

Spumanti in abbinamento:
COLLE MORO Pecorino
Terre di Chieti I.G.P.
MUCCI Spumante Extra Dry

Cantina in abbinamento: Eredi Legonziano

