

11

## LA BOCCONOTTERIA

via Erocle Tinari, 6 - Tel +39 0872 716312

**Street menu € 1.50**  
Bocconotto 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,  
cacigni, 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, soute 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  LANCIANOFIERA  
POLO FERTICO D'ABRUZZO

In partnership con  AGRALIMENTA  
Loro nazionale dei prodotti tipici

Con il patrocinio di:  Comune di Lanciano

Segreteria Organizzativa:  
Studio Eventi & Congressi, Lanciano  
+39.0872.713586

Major Sponsor  
 LEGONZIANO

Si ringrazia  
 BPER:  
Banca

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

 Regione Abruzzo

[www.perlagelanciano.it](https://www.perlagelanciano.it)

 Provincia di Chieti



# 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 Bicchieri  
con sacchetta

**Prezzi:**  
Bicchieri, 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 Lancia Novvecchia  
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](https://www.perlagelanciano.it)  
e su Facebook Perlage Lanciano



Si ringrazia



Associazione  
“Amici della Musica”  
Fedele Fenaroli  
Lanciano



## SABATO 5 AGOSTO

Ore 19.00 Auditorium Diocleziano  
**Cerimonia inaugurale**

Ore 19.50 Auditorium Diocleziano  
(ingresso con sacchetta e bicchiere)  
Viaggio multisensoriale  
**“Il Vino che emoziona”**  
la Vinosofia di Franco D'Eusanio

Ore 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, Martinu, Schreiner,**  
**Saint-Saëns, Poulenc, Morricone, Kovács**

Ore 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**Spumanti in abbinamento:**FEUDUCCIO Rosè  
Spumante Brut  
CODICE CITRA Rino  
Pecorino Spumante Brut**Dinner menu € 20.00**Antipasto di formaggi nostrani misti  
Calamarata con ragù di salsiccia e funghi  
Pancetta porchettata  
Insalata di patate

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**Spumanti in abbinamento:**AZ. AGRICOLA FRATELLI  
BIAGI Eklè Passerina  
EREDI LEGONZIANO  
Spumante Extra Dry**Dinner menu € 20.00**Insalata di lenticchie baccalà e pompelmo  
Mezzorentrocolo al sugo di ventricina  
Porchetta e fichi  
Ferratelle ricotta e mostocotto

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

**Spumanti in abbinamento:**AGRIVERDE Grand Cuvee  
Prestige 830  
EREDI LEGONZIANO  
Abruzzo D.O.C. Carmine  
Festa Millesimato 48 mesi**Dinner menu € 20.00**Impepata di cozze  
Ravioli di bufala alla bisca di scampi  
Cernia al forno con patate

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

Cantine in abbinamento: Colle Moro, Il Feuduccio,

5

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

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

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**Spumanti in abbinamento:**CASAL THAULERO Voilà  
Pecorino Spumante Brut  
EREDI LEGONZIANO  
Legonziano D.O.C. Rosè**Dinner menu € 20.00**Chitarrina con Vongole Veraci e asparagi di mare  
Filetto di Tonno in crosta di Noci e Pistacchi  
Semifreddo al Torroncino

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**Spumanti in abbinamento:**SPUMANI ARTIGIANALI  
FAUSTO ZAZZARA  
Pecorino Majgual  
Spumante Brut  
CODICE CITRA Rina  
Passerina Spumante Brut**Dinner menu € 20.00**Sgrigno di sfoglia con baccalà zucchini e i suoi fiori  
Baccalà alla "pizzaiola"  
Bavarese al melone e anice stellato

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

Cantina in abbinamento: Eredi Legonziano