

OSTERIE D'ITALIA

Sussidiario
del mangiarbere all'italiana
19902010



Slow Food Editore

Coperti: 35 + 25 esterni
Prezzi: 30-35 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte, Bancomat

Rivisondoli è una delle località più frequentate dell'altopiano delle Cinque Miglia. Il locale di Giocondo Gasbarro è da diversi anni sulla breccia grazie a un'alchi-

ROSETO DEGLI ABRUZZI

32 KM A EST DI TERAMO SS 81 E 150

VECCHIA MARINA



Lungomare Trento, 37
Tel. 085 8931170
Chiuso domenica sera e lunedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: variabili
Coperti: 35 + 25 esterni
Prezzi: 35-38 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte

Gennaro D'Ignazio e Giovanni Parnazzone sono il motore di questo ristorante, dividendosi tra la gestione del locale, quella del lido e la pesca. La possibilità di un



Sulla strada che conduce a Roseto degli Abruzzi, il pastificio artigianale Verrigni dal 1890 produce formati particolari come fusilloni, paccheri, mezzi paccheri e spaghetti, anche con semole di grano biologico, kamut, farro e grano Senatore Cappelli.

go di agnello, le **cordicelle** con pancetta, salsiccia e pecorino stagionato, le **sagne** (maltagliati) con i **fagioli**, i **cazzarielli** (gnocchetti) con fagioli e verdure di stagione e le **zuppe di ceci e castagne** o di foje e patate. I piatti di mezzo sono di ispirazione locale con l'**agnello** e il **capretto** arrosto o con **cacio e uova**, la **scamorza alla brace** o una buona selezione di **formaggi** pecorini e vaccini della zona. Per concludere la pizza dolce, la torta di crema cotta, i **mostaccioli** di Scanno, i canoli alla crema e i confetti di Sulmona. Per i vini c'è il supporto dall'adiacente enoteca di famiglia, con oltre 200 etichette abruzzesi e nazionali.

Vicino all'osteria c'è Enogìò, che seleziona le più importanti etichette regionali e nazionali, salumi e formaggi, funghi e tartufi, zafferano di Naveli, miele e dolci.

gole e le **olive**ritte ripiene di **pescce azzurro**, ma badate a lasciare uno spazio per il resto. Fra i primi, buoni i **tagliolini con calamari e vongole**, i **mezzi paccheri con sogliole e scampi**, gli gnocchi con gli scampi e il risotto con crostacei e molluschi. Seguono pesci da spina come rombi, razze e **rane pescatrici in guazzetto** (o al forno) e la **frittura** preparata con il pescato stagionale. Per concludere: piccola pasticceria e sorbetto casalingo alla frutta.

In crescita qualitativa la selezione di vini regionali, nazionali e internazionali.



Sulla strada che conduce a Roseto degli Abruzzi, il pastificio artigianale Verrigni dal 1890 produce formati particolari come fusilloni, paccheri, mezzi paccheri e spaghetti, anche con semole di grano biologico, kamut, farro e grano Senatore Cappelli.