

Elenco delle Cantine

A) Informazioni, vendita castagne crude e caldarroste (Pro Loco Civitella R.)

B) Vendita castagne crude e info (Ass. Castanicoltori Roscetta)

- 1) Come si prepara il formaggio, prodotti caseari (Caseificio S. Leonardo)
- 2) Gnocchi al tartufo bianco, fazzoletti di carne ai porcini (Lo Scoiattolo)
- 3) Dolci al limone, ceramiche, liquori della costa amalfitana (A. Trezza)
- 4) Pasta e fagioli, pasta e cicarchie, cotiche con fagioli (Andrea Iacobucci)
- 5) Liquori in degustazione e in bottiglia, vin brulé, genziana (La cantina di Antonella)
- 6) Gnocchetti ai porcini e castagne, polpette di pecora, arrosto di carne (Rist. La Perla)
- 7) Aglio rosso di Sulmona, pasta solina e capperi, sott'oli, farine (Rosso Pierluigi)
- 8) Pizze fritte semplici/nutella/mortadella/coppa/pancetta (Manuela Sabatini)
- 9) Sagne pelose con ricotta secca, gnocchetti di patate con ceci (Antonio Sciarra)
- 10) Panino con salsiccia/pancetta/verdure, patate a spirali (Raffaele Persia)
- 11) Arrosticini di pecora, bruschette con gorgonzola, dolci (Walter Cannatelli)
- 12) Degustazione salumi di Valle Roveto (Silvia Mariani)
- 13) Panini, Fiadoni, ferratelle, castagne sciropate, vin brulé (Assunta Villa)
- 14) Quajategli con cotiche e fagioli, ciambelle, frittelle, pizza mista (La cantina di Adriano)
- 15) Taccuone fagioli e cotiche, pizza bianca e mortadella (Barbara Babusci)
- 16) Pasta antichi sapori, patate ripassate con pancetta e spuntature (Az. Agr. A Tolle)
- 17) Patate 'nchiuvate al forno (Americo Alfano)
- 18) Dolci alla castagna, amaretti, mostaccioli, crostate, strudel (M. Rosanna Trillo')
- 19) Bruschette al tartufo e fungo porcino/senza glutine (Lorena Tartufi)
- 20) Dolci tipici alla castagna e per celiaci, liquori artigianali (Ester Sauli)
- 21) Pappardelle porcini cinghiale, capriolo, cinghiale (Rist. Il Cacciatore)
- 22) Capperi, olio aromatizzato, liquori artigianali, oggettistica (Giulia Vetoli)
- 23) Prosciutto di montagna, verdure, pizza (Verde Sapore)
- 24) Pizza fritta alla castagna, friarelli e salsiccia (Barbara Marolo)
- 25) Pappardelle ai funghi porcini, carratelli al sugo, filetto ai porcini (Rist. Da Giuseppe)
- 26) Zuppa ceci e castagne/ lenticchie, spaghetti cacio e pepe (La cantina di Tosca)
- 27) Uova al tegamino con tartufo, panino con salsiccia/guanciale/tartufo (Lorena Tartufi)
- 28) Fregnacce ripiene assortite (Fatima Bruni)
- 29) Pasta bandista, panini salsiccia/guanciale, caldarroste, vin brulé (Concerto bandistico)
- 30) Gnocchi tartufo, cervo arrosto porcini/castagne, stringozzi (Gli gnocchi di Ninnella)
- 31) Trofie speck e zafferano, cavatelli guanciale, fave e pecorino, trippa (C. Pietrangeli)
- 32) Polenta tricolore, pasta e...non solo (Loreto Di Loreto)
- 33) Gnocchi al sugo di cinghiale tartufo, radicchio, castagne (Cantina degli Gnocchi)
- 34) Fagioli con tartufo fresco, bruschetta al tartufo, tagliere salumi/formaggi (G. Orlandi)
- 35) Caldarroste, pannocchie arrosto, vino (ASD Atletico Civitella R.)
- 36) Liquori artigianali, bruschetta, patate (Giada Zazza)
- 37) Pizza fritte, castagne 'mbriache, calzoni (Antonio Cesarini)
- 38) Fazzoletti ai funghi porcini (Marina De Filippis)
- 39) Zuppa inglese alla castagna, dolci secchi e a pezzi, tiramisù (Sorelle Persia)
- 40) Fagottini, farcitelli, suppli (Roberta Sauli)
- 41) Ranati, pizzette fritte con pancetta (La Cantina di Corradino)
- 42) Ciabatta con salsiccia e broccololetti/pancetta (Franco Anselmi)
- 43) Patatine al cartoccio (prodotto senza glutine) (Massimo Dianchi)
- 44) Risotti senza glutine, frittella verdura/pancetta, zuppa di farro (La cantina dei Risotti)
- 45) Polenta con salsicce e costatelle di maiale, panini salsiccia e verdura (Coro FolkRio)
- 46) Bombe dolci, ciambelle, frittelle, vin brulé (Antonietta Venditti)
- 47) Pizza rintorta, ravioli, zuppa di farro (Valentina Podiani)
- 48) Parure, bomboniere, centri vari (Luisiana Vicari)
- 49) Gnocchi ai porcini, coniglio alla contadina, castrato arrosto (Ezio Villa)
- 50) Gricia all'Amatriciana, prodotti e info di Amatrice (Ass. Amatrice siamo noi)
- 51) Trofie anatra/tartufo, frittatine e guanciale, purea pere pecorino/miele (Jacopo Colle)
- 52) Mont blanc, torta "le vajole", (Ilenia Palumbo)
- 53) Liquori casarecci (Teresa Marcolitti)
- 54) Chitarrina e castagne, baccalà e castagne, cervo ai porcini (La Bottega degli Artisti)
- 55) Polpette, suppli al tartufo, crespelle (Maria Assunta Farina)
- 56) Birra artigianale, patate a spirale, panini prosciutto/salsiccia (Gianni Vermile)
- 57) Liquori artigianali (Giovanni Fontana)
- 58) Polenta, sagne stracciate/polose, arrostiticini, caldarroste, vin brulé (Croce Verde)
- 59) Maltagliati con fagioli, orecchiette salsiccia e funghi (Mauro Castellucci)
- 60) Polenta con castagne e spuntature, cordicelle della nonna, stinco (Pro Loco C.R.)
- 61) Dolci e liquori fatti in casa, dolci al cucchiaino (Marina Olivieri)
- 62) Liquori tipici in degustazione (Cantina Gli Spirdi)
- 63) Passato, presente e futuro nelle vostre mani (Ezio Mariani)
- 64) Arrosticini, panino con salsiccia/verdura (Franco D'Amico)
- 65) Arrosticini, hamburger di vitellone ICP, panino salsiccia/pancetta (Mario di Marco)
- 66) Amatriciana, ciambelle fritte con patate, caucinotti (Angela Antifera)
- 67) Mostra di funghi ed erbe officinali (Ass. Micologica "M.B.O.")
- 68) Lumache, fettuccine, cinghiale, trippa, verdura ripassata (Smargias)
- 69) Fagottini, parozzetti alla castagna (Feliciana Pellegrini)
- 70) Ravioli, maialino con castagne e cipolle, fagiolata, dolce (Ristorante Santa Maria)
- 71) Gnocchi al tartufo bianco/nero e porcini, polpettine ai porcini (Il Tartufo di Tobia)
- 72) Tagliere di salumi tipici abruzzese (Ninke Sengers)
- 73) Trofie allo zafferano, guanciale e castagne, pizze fritte, tiramisù (Giulia Fantauzzi)
- 74) Alette di pollo, ravioli fritti, castagnole, genziana (Alessio D'Anastasio)
- 75) Gnocchi al sugo di maiale, pallotte cacio e ova, trippa (Cantina delle Vizzocche)
- 76) Ciambelle/ferratelle con farina di castagne, torta di noci, vin brulé (Giovanni Dosa)
- 77) Legni antichi con disegni e pitture impresse, hobbistica (Fausto Di Berardo)
- 78) Oggettistica a mano; Dolci casarecci e sangria (A. Annamaria Iannarelli e Lucia)
- 79) Bruschetta baciata, pane con cacio cavallo al tartufo-l'impiccato (Annarita Polsinelli)
- 80) Ciambelle fritte (Marcello Morgante)
- 81) Cartoccio con frittura di calamari alla farina di castagna (Cantina di Pasquale)
- 82) Zuppa ceci e porcini, vellutata zucca e porcini, zuppa cipolle (Perilli L. Lorenzo)
- 83) Polenta con salsiccia/spuntature/pancetta, caldarroste (Ass. AVIS Civitella R.)
- 84) Cannoli, arancini, panelle (Sapori di Sicilia)
- 85) Artigianato artistico in legno, stoffe, vetro dipinto, oggetti natalizi (Fabiola Allegritti)
- 86) Ravioli al tartufo bianco, coniglio in porchetta, zuppa di farro (Lo Scoiattolo srl)
- 87) Gnocchi 4 formaggi con tartufo, trippa con erbe di montagna (Cantina di Aurelio)
- 88) Pasta e ceci, panino e pancetta (Matteo Di Gianberardino)
- 89) Castagnaccio, torte rustiche, praline alla castagna, pitture (Alessia Antonini)

BPER:

Banca

Ristorante "La Perla"

0863.977076
371.3889415

ristorantelaperla@yahoo.com
"La Perla" Civitella Roveto

Via dei Santi, 30 - 67054 Civitella Roveto (AQ)



Lorena Tartufi
tartufi e funghi - freschi e conservati
forniture per ristoranti e negozi

CIVITELLA ROVETO tel. e fax 0863.97593
www.tartufistore.com

BCC
CREDITO COOPERATIVO

Ristorante Il Santamaria
specialità tipiche locali

Tel. 0863.97267
Via Santa Maria
CIVITELLA ROVETO (AQ)
e-mail: il.santamaria@live.it

Chiuso il lunedì

La Scoiattolo s.r.l.
FUNGHI-TARTUFI-PRODOTTI TIPICI

Fornitura PER NEGOZI E RISTORANTI

PUNTO VENDITA Via Roma 47 Civitella Roveto (AQ)
LABORATORIO Via G. D'Annunzio 1 Civitella Roveto (AQ)

TEL/FAX: 0863 977 155
Mobile: 339 5684 373

www.cooploscoiattolo.it
e-mail: info@cooploscoiattolo.it