

“Racconto del territorio”, al ristorante Rever dell’Aquila tre piatti accompagnati da tre cocktail

19 Agosto 2023

di **Redazione**



L'AQUILA – Slow Food L'Aquila, La Compagnia della Genziana, Dolci Aveja, Mercato Contadino e il ristorante Rever uniti in una narrazione. L'appuntamento per domenica 27 agosto dalle ore 18,30 al ristorante di via Bominaco all'Aquila, prevede tre piatti realizzati con i prodotti del mercato contadino accompagnati da tre cocktail studiati dalla Compagnia della genziana a partire dai liquori della storica azienda aquilana Dolci Aveja.

In degustazione calamaretto spillo fritto con farina di solina e maionese al lime; tortino di lenticchie Collepietro della piana di Navelli e farro di Montereale, talli d'aglio e crema di peperoni arrosto, polpo rosticciato; sorbetto agli Orapi, confettura di fichi e crumble di biscotti di farro.

Il costo è di 33 euro ed è necessaria la prenotazione al numero 393-2194174 o agli indirizzi slowfood.condottalaquila@gmail.com o compagniadellagenziana@gmail.com.