



Menu alla Carta

# *LA CARTA DEGLI OLI*



*Proposte Autunnali*



## Menu alla Carta

### **“PUELLA”**

*Frantoio Mercurius ( Penne, PE )*

*Olivaggio: 80% dritta , 20% bella di cerignola.*

*Al Naso: fruttato medio, con sentori di erba fresca appena falciata, carciofo e baccelli di piselli.*

*In Bocca: ingresso dolce, ingerendo, note di amaro medio e piccante, in seguito più intenso.*

*Consigliato: su crudi di baccalà, insalate, verdure cotte, zuppe, vellutate di ortaggi e formaggi freschi.*

### **“BLEND BIO”**

*Az. Agr. Biologica Monaco (Tortoreto, TE)*

*Blend :50% dritta, 25% leccino, il restante 25% tra ascolana, carboncella, pendolino e maurino.*

*Al Naso: fruttato medio, con sentori di erba fresca falciata, carciofo e mandorla.*

*In Bocca: molto fluido, elegante e molto equilibrato tra amaro e piccante.*

*Consigliato: antipasti di pesce, baccalà, insalate, minestre di verdure e carni bianche.*



*Proposte Autunnali*



## Menu alla Carta

### **“INTOSSO”**

*Az.Agr.Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico  
(Casoli, CH)*

*Monocultivar: Intosso (Presidio Slow Food)*

*Al Naso: fruttato intenso e con sentori di erba falciata, carciofo  
e pomodoro.*

*In Bocca: amaro e piccante con la giusta intensità.*

*Consigliato: su zuppe di legumi, primi piatti con ragù, carni alla  
brace e formaggi stagionati.*

### **“NOVE”**

*Frantoio Astolfi ( Cellino Attanasio, TE)*

*Blend: 9 cultivar diversi, di cui le percentuali più alte sono: 25%  
tortiglione, 20% castiglione, 20% dritta, 10% carboncella, le  
restanti percentuali minori, frantoio, pendolino, leccino, maurino  
e leccio del corno.*

*Al Naso: fruttato e intenso con evidenti sentori di cicoria,  
mandorla, erba falciata e pomodoro.*

*In Bocca: denso, amaro e piccante il tutto in equilibrio.*

*Consigliato: zuppe di legumi, primi piatti al ragù, carni alla  
griglia e formaggi stagionati.*



*Proposte Autunnali*



Menu alla Carta

**“949”**

*Frantoio Gran Sasso (isola del Gran Sasso)*

*Olivaggio 50% Tortiglione, 50% Dritta*

*Al Naso: fruttato medio con sentori di erba appena falciata e carciofo.*

*In Bocca: Dolce delicato e avvolgente, ingerendo l'amaro è intenso e il piccante risulta medio, nel finale ritrova il giusto equilibrio.*

*Consigliato: con zuppe di legumi, minestre, vellutate e carni alla griglia.*



*Proposte Autunnali*



Menu alla Carta



*Proposte Autunnali*