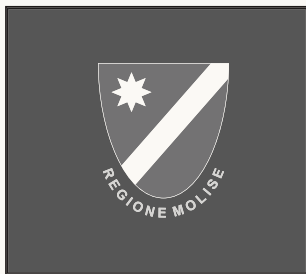


REGIONE MOLISE

O Molise é a menor região do sul da Itália. Foi criada em 1963, quando a província de Campobasso, hoje sua capital, deixou de fazer parte do Abruzzo e se ampliou sete anos mais tarde com a anexação de Isernia, que também

fazia parte do território vizinho. Assim, o Molise é o mais jovem integrante do Estado italiano e o único que nasceu com o desmembramento de outra região.



A Região de Molise destaca-se pela produção de vinhos, tartufos, azeitonas, azeites, queijos e cereais. Suas trufas, em particular, são reconhecidas mundialmente pela alta qualidade e sabor incomparável. A cozinha de Molise é tipicamente autêntica e sóbria na preparação, mas altamente genuína nos produtos e ingredientes utilizados. Prevaecem os pratos à base de massas caseiras e carnes, sobretudo cabrito e cordeiro, além dos peixes e frutos do mar na zona costeira.

A criação de suínos, também, é muito difundida e tudo o que esses animais oferecem é aproveitado na mesa, como as ótimas *salsicce paesane* (linguiças artesanais), a *insalata de maiale* (salada com pedaços de carne de porco cozidos) e a *trippa alla molisana* (miúdos secos temperados e feitos na brasa).

Os vinhos de Molise são de data recente. Foi a última região italiana que obteve para seu vinho o reconhecimento de DOC (denominação de origem controlada). Assemelham-se aos de Abruzzo e são consumidos localmente e, por isso, pouco conhecidos fora da região. E, os queijos locais são basicamente feitos de leite de ovelha, incluindo alguns nomes conhecidos como *pecorino*, *scarmoza*, *caciocavallo* e *provolone*.

Dias: 02, 03 e 04 de março
09, 10 e 11 de março

f LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

Menu Regionali Molise

Couvert

Pani e paté fatti a casa
Pães e patês feitos na casa

Antipasto

Timballo di cicoria al forno fagioli bianchi, salsiccia e radicchio

Típica receita molisana de verduras com embutido e feijão

ou

Zuppa di lenticchie e castagne

Sopa cremosa de lentilhas com castanhas

Primo Piatto

Maccheroni alla chitarra alla molisana

Massa artesanal, carne suína, cogumelos e queijo curado de ovelha

Secondo Piatto

Pesce con la cipollata, menta e capperi

Peixe fresco grelhado ao molho de cebolas, alcaparras e hortelã

ou

Ricete di capretto tipici da molise

Cabrito preparado à moda de Molise ao molho e batatas

Dolce

Fiadone

Doce molisano à base de queijo, fruta e licor

Menu completo em 5 tempos: (couvert, antipasto, primo, secondo e dolce).

R\$98,00 por pessoa.

Bebidas cobradas conforme consumo.

Taxa de serviço 10%.

Suggerimenti dei vini

Vinhos Brancos:

Trebbiano D'Abruzzo 2011 (Nicodemi) - Abruzzo - 111,00

Apresenta aromas de pêssegos brancos e ervas frescas. Na boca é um festival de citros, suculento e boa persistência de equilíbrio.

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G - Toscana - 124,00

O olfato apresenta ameixa amarela e fruta cítrica, amêndoa fresca e tons levemente herbáceos e com final levemente amendoado.

Vinhos Tintos:

Montepulciano d'Abruzzo 2011 Masciarelli - Abruzzo - 142,00

Delicioso Montepulciano d'Abruzzo, aveludado e equilibrado.

Um dos melhores exemplares desta denominação de origem.

Rosso Conero San Lorenzo 2012 - Umani Ronchi - Marche - 135,00

100% Montepulciano, com aromas de cereja, mirtilo e zimbro.

Rico na boca, com taninos sedosos, final ligeiramente austero.

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 2008 Masciarelli - Abruzzo - 270,00

Sangiovese e Montepulciano, aromas de ameixa, amora

e cereja, com taninos polidos e elegantes.

 **LADOCGASTRONOMIA**

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

