



***Abruzzo e Veneto: due terre, un solo cuore che batte all'unisono tra mare e monti, legate dall'amicizia e abbracciate dalla poesia delle loro tradizioni.***

#### Antipasti

- Abruzzo: Pallotte Cacio e Ova (Polpette di pane, formaggio pecorino e uova, fritte e servite in sugo di pomodoro)
- Veneto: Sarde in Saor (Sarde marinate con cipolle, aceto, uvetta e pinoli, tipiche della cucina veneziana)

#### Primi Piatti

- Abruzzo: Spaghetti alla Chitarra con Pallottine (Pasta all'uovo realizzata con la chitarra abruzzese, servita con un ragù di carne e piccole polpette)
- Veneto: Bigoli in Salsa (Pasta lunga e spessa simile agli spaghetti, condita con cipolla e acciughe, un piatto povero ma ricco di sapore)

#### Contorni

- Abruzzo: Peperoni e Uova (Peperoni rossi e gialli saltati in padella con uova sbattute)
- Veneto: Radicchio di Treviso alla Griglia (Radicchio lungo e amarognolo cotto sulla griglia con un filo d'olio e sale)

#### Dolci

- Abruzzo: Parrozzo (Dolce a base di mandorle e ricoperto di cioccolato fondente, nato come versione dolce del pane contadino)
- Veneto: Tiramisù (Famoso dolce a base di savoiardi, mascarpone, caffè e cacao, originario della regione)

#### Vini Abbinati

- Abruzzo: Montepulciano d'Abruzzo (rosso) o Trebbiano d'Abruzzo (bianco)
- Veneto: Amarone della Valpolicella (rosso) o Prosecco di Valdobbiadene (bianco)

Questo menù mette in evidenza le differenze tra la cucina robusta e montana dell'Abruzzo e quella lagunare e raffinata del Veneto, entrambe caratterizzate da ingredienti semplici ma di grande qualità.