

Associazione Pro-loco BLERA



Comune di Blera



1. OSTERIA DER BUTTERO
2. CANTINA "ER GROTTONE"
3. CANTINA DELLA BALESTRA
4. CANTINA DE "PETELE"
5. CANTINA LA "FIACCOLA"
6. CANTINA DER "BASTARO"
7. CANTINA DER "MULINARO"
8. IL CANTINONE
9. CANTINA DER CARDINALE
10. CANTINA DEL BUONGUSTAI
11. CANTINA DE "LE COMARI"
- + CANTINE APERITIVO



Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





OSTERIA DER BUTTERO

Antipasto dər Buttero:

(Salumi, olive, formaggio, bruschette co' l' ojo novo, frittate e fagioli in greppa)

Primi:

Fettuccine al tartufo

(Pasta all' uovo con tartufo)

Fettuccine dər buttero

(Pasta all' uovo al ragu di cinghiale)

Secondo:

Girzello dər Buttero

(Girzello di maiale alle "nochie")

Contorno:

Insalata mista

Dole:

Dolci fatti in casa dər buttero

Acqua

Vino Novello Bono Bianco e Rosso "dər buttero"

Per info e prenotazioni:

Angelo: 338.7751176

Giuseppe: 334.1279671

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA "ER GROTTONE"

Antipastone d'er Grottonz:

(Affettati misti , formaggio, fagioli con le cotiche, bruschette all'ajo novo, olive, carciofini)

Primo a scelta tra:

Fettuccine ar tartufo de le "Macchie"

Fettuccine ar ragù giotto

Secondi:

Spezzatino di vitello a la bigdana (carne locale)

Rondelle di maiale agli odori dell'orto

Contorno:

Insalata mista

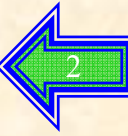
patate all'insalata

Dolce:

Ciambellone al vino

Aqua

Vino Novello Bianco e Rosso locale ...come se piovesse!



Per info e prenotazioni:

Numero: 333.3592058

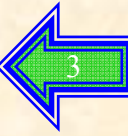
Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA DELLA BALESTRA



Antipasto:

'Ncominciatura de la Balestra

(Affettati misti, formaggio, crostini all'olio e con olive, verdure grigliate e coratella d'abbacchio)

Primi:

Fettuccine de la Zi Chzecona

(Fettuccine fatte a mano con ragù di carne)

Zuppetta de pasta e faciole

(pasta e fagioli con pane di Blera bruscato e olio novello)

Secondo a scelta tra:

Abbacchio alla bigdana

(in padella fornito dal consorzio abbacchio romano i.g.p.)

Pollo alla cacciatora (pollo a pezzi in padella)

Contorno:

Patate prezzemolate e 'Nsalata co' l'ajo nostro

Dole:

(Crostate, ciaramicole, cazzetti etc. fatti in casa)

Acqua (poca)

Vino Novello Bianco e Rosso

Per info e prenotazioni:

Nino 393.9416143

Emilio 388.5811730

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA DE "PETELE"

Antipasto:

Affettati misti (prosciutto, salamè, capocollo), olive verdi, bruschetta con olio novello, frittatina con cipolla, coratella, fagioli con le cotiche

Primo:

Fettuccine all'uovo condite con sugo al pomodoro e carni miste locali

Secondi:

Spezzatino di cinghiale

Abbacchio alla cacciatora

Contorno:

Insalata e cicoria di campagna ripassata in padella con olio novello

Dolce:

Pasticcini col vino e biscottini con nocchie locali

Acqua (poca)

Vino Novello Bianco e Rosso (a volontà)





Per info e prenotazioni:
Bartolomeo: 335.1804008
Giuseppe: 339.6892879

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA LA "FIACCOLA"

Antipasto:

Bruschetta co' l'ojo novo, salamè casarccio, prosciutto e cacio de Chècco, mortadèlla in padèlla cor sugo, fagioli con lè cotiche

Primi:

Lasagna fatta in casa cor sugo bono

Mezzè maniche co' lè rocchia e lè fèrlenghè de lè macchie

Secondo:

Lonza di porco arrostita annacquata cor vino novèllo e stramarino

Contorno:

Insalata vèrdè

Doleg:

Tozzette e ciammellètte

(de forno de Guastèlla)

Aequa de Domenico

Vino Novèllo de Primo

(Bianco e Rosso)

Per info e prenotazioni:
Marco: 338.7369494

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA DER "BASTARO"

(Disponibile anche menù vegetariano su prenotazione)

Antipasto:

Affettate (prosciutto, capicollo e salamè), bruschette (con tartufo, cinghiale e olio extra vergine novo bio, verdure grigliate, cacio e oliva accunite)

Primi:

Timballo con sugo di macinato e roccia

Zuppa di lentichie con pane abbruscato e la ventresca

Secondo:

Spezzatino di arista in sarmì

Contorno:

Insalata verde mista

Dolce:

Salamè di cioccolato e ciammellone giotto di la nonna

Frutta di stagione

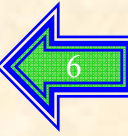
Vino Novo (Bianco e Rosso) ...e pè' chi la vò... l'acqua!



Per info e prenotazioni:
Sceondiano: 339.2834205
Bernardina: 3297438112

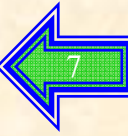
Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA DER "MULINARO"



Antipasto:

Zuppettina di baccalà alla bizdana

(baccalà, patate, aglio, mentuccia e olio novello)

Fagioli con le cotiche e Pecorino nostrano

Primi:

Maccheroni al sugo di nonna "Tirdè"

(Fettuccine all'uovo condite con ragù di carne)

Paccheri al ragù di Baccalà

Secondo:

Spzzatino di vitellone sfumato al vino bianco e profumato al rosmarino

Contorno:

Patate ad insalata

(Patate bollite condite con olio d'oliva novello)

Dolce:

Ciaramicolè e Tozzette

(Dolci sechi caratteristici di Blera)

Acqua (poca... quasi niente)

Vino novello Bianco e Rosso (a volontà)

Per info e prenotazioni:

Gilberto: 392.8132402

Gianni: 331.3727247

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





IL CANTINONE

(Menù de la Vincella dør Drago)

(Disponibile anche menù vegetariano su prenotazione)

Antipasto dør Santo carzolaro:

Salame, prosciutto crudo, capocollo, bruschetta con l'olio nuovo, fagioli in greppa e nervetti

Primi:

L'oro dør Drago

(Polenta con spuntature e salsicce)

Zuppa de la sora Francesca

(di ceci e castagne)

Secondo:

Arista in salsa "giotta" della Vincella

Contorno:

Verdure dell'orto dør Zi' Giulio

(ripassate in padella)

Doleg:

Doleghe de nonna Furia

(fatti in casa)

Aequa

Vino Novello Bianco e Rosso

Per info e prenotazioni:
M. Grazia: 339.3501661

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA DER CARDINALE

(Possibilità di menù senza glutine)

Antipasto:

Bruschette miste con salsa de cinghiale, milza e co' l'ajo nostro, coppa accunnita, mortadella cor sugo e cacio cor mèle.

Primi:

Stratte cacio e pepe

Stratte all'Amatriciana

Secondo:

Spezzatino de cinghiale

accompagnato co' l'ansalata e co' le faciole all'uccellitto

Dole:

Dorez der Cardinale cor vino liquoroso

Aqua

Vino Novello

Per Info e Prenotazioni

334. 9429171

338.7937298

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA DEL BUONGUSTAIO

Antipasto:

Prosciutto, salamè, coppa accunnita, formaggio, olive, bruschette co' l'ajo novo,
faciole co le cotiche

Primi:

Timballo bianco del Buongustai (con prosciutto e formaggio)

Stratti all'Amatriciana

Secondo:

Arista alla mugnaia

Contorno:

Patate in insalata

Dole:

Zuppa inglese de 'na vorta

Dorette de Vivenzina (ciambelline, tozzetti e amaretti)

Aequa

Vino Novello Bianco e Rosso de Chzecco Grosso



Per info e prenotazioni:

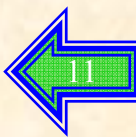
Mariella: 339.2467451

Francesca: 389.9980639

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018





CANTINA DE "LE COMARI"

Antipasto rustico delle Comari:

Coppa casarzeccia, crostino al cinghiale, bruschetta con olio EVO, polenta grigliata con funghi, fagioli in greppa e trippa

Primi:

Pasta e ceci all'antica

Agnolotti di pecorino al tartufo

Secondo:

Arrosto di maiale con castagne

Contorno:

Cicoria ripassata

Dolce:

Crostata, biscottine e ciaramicole fatte in casa

Aqua

Vino Novello locale Rosso e bianco



Per info e prenotazioni:
Maria Luisa: 339.1903901

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018

