tradizione / territorio / tecnica contemporanea

organized by aniac Abruzzo

Chieti Welcome

LUSSO ADV



CONVIVIO

dinner experience

11 — dicembre — 2026

bellavista — chieti

main sponsor

MEFF

sponsor

Pasquarelli Auto

ABRUZZO PONTEGGI

partners

Pescara IPSSAR FILIPPO DE CECCO

LAMPATO

L'ARTIGIANO PERUGINO

VG. VALERIA GIANGIACOMO CHEF

DD water

UNIVERSAL CAFFÈ DAL 1963

dinner
experience

11 —
dicembre
— 2026

tradizione / territorio / tecnica contemporanea

un’esperienza in perfetto equilibrio tra sensazioni e sapori d’Abruzzo



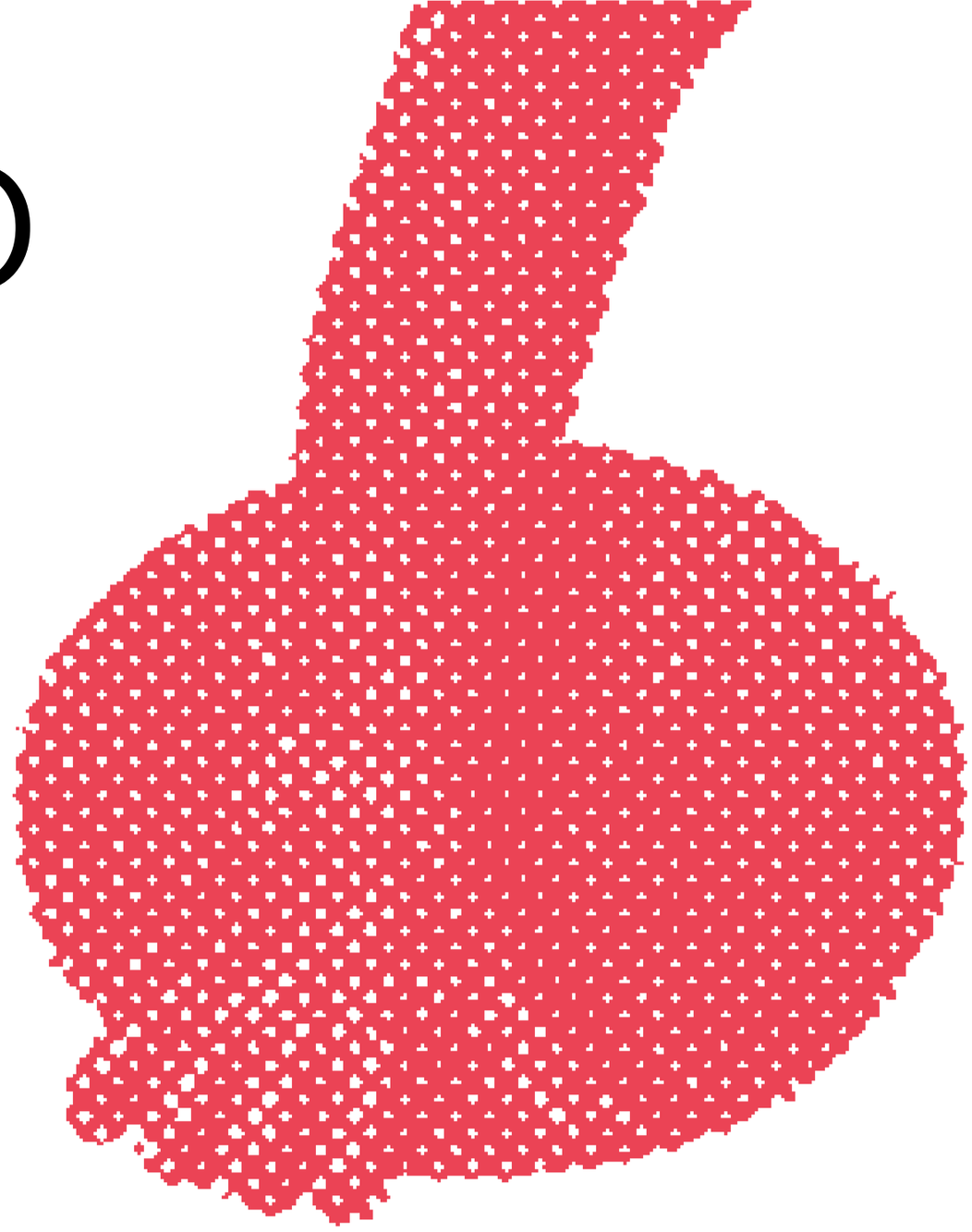
antipasto

TORTINO DI MUGNOLI CON CREMA DI FAGIOLO TONDINO DEL TAVO, CHIPS DI MAIS, PASSATA DI CICERCHIA E OLIO AL BASTARDONE

Morbido tortino di mugnoli, dal sapore intenso che si accopagna alla delicatezza della crema di fagiolo Tondino del Tavo e della passata di cicerchia. Le chips di mais aggiungono una piacevola nota croccante, mentre l'olio al bastardone completa il piatto con un tocco aromatico, valorizzando la componente vegetale e contadina del territorio.



primo piatto



RISOTTO CON VELLUTATA DI ZUCCA GOCCE DI PECORINO ABRUZZESE CROCCANTE DI SALSICCIA NOSTRANA E RIDUZIONE DI MONTEPULCIANO D’ABRUZZO

Risotto Carnaroli mantecato all’onda con vellutata di zucca, dalla consistenza cremosa e dal gusto naturalmente dolce. Le gocce di pecorino abruzzese introducono sapidità e intensità lattica, mentre il croccante di salsiccia nostrana aggiunge intensità aromatica e una piacevole nota tostata.

La riduzione di Montepulciano d’Abruzzo completa il piatto con una componente fruttata, vinosa e leggermente tannica.



secondo piatto

alternativa vegetariana disponibile

GUANCIA DI MAIALE ALLE CASTAGNE MORBIDO DI PASTINACA E CAVOLO ROSSO IN AGRODOLCE

Un incontro di sapori intensi e avvolgenti, dove la tenerezza della guancia di maiale si arricchisce delle note dolci e autunnali delle castagne. Il morbido di pastinaca dona delicatezza e cremosità, mentre il cavolo rosso in agrodolce aggiunge una piacevole nota vivace, creando un equilibrio raffinato tra dolcezza, intensità e freschezza.



alternativa
vegetariana

CUBOTTO DI MAIS AL ROSMARINO, POMODORO RISTRETTO, MOUSSE DI PATATA, CHIPS DI CAROTA E CAVOLO ROSSO IN AGRODOLCE

Cubotto di mais aromatizzato al rosmarino, dalla superficie dorata e leggermente croccante e dal cuore morbido.
Il pomodoro ristretto accompagna con una nota intensa e acidula; la mousse di patata dona rotondità e delicatezza.
Le chips di carota introducono dolcezza e croccantezza, mentre il cavolo rosso in agrodolce porta freschezza e contrasto.



dessert



PROFUMI D’ABRUZZO

Bavarese agli agrumi, soffice e vellutata, con cuore all’arancia dalla piacevole intensità aromatica e una componente acidula che dona freschezza. Il pan rozzo al semolino richiama la tradizione regionale, mentre il croccante di mandorle introduce una nota tostata e fragrante. La copertura fondente conclude con una nota intensa e leggermente amaricante.

55 euro

/ a persona **

11 dicembre 2026
Bellavista Chieti —
Corso Marrucino

INGRESSO DALLE ORE 20:00
LIVE MUSIC + DINNER EXPERIENCE

PRENOTAZIONI* APERTE FINO AL 30 NOVEMBRE 2026 SU CALENDO.IT

* È possibile annullare le prenotazioni fino al 5 dicembre 2026
** Include il menù,vino al calice, acqua, caffè e amari

INFORMAZIONI SU GLUTINE E CONTAMINAZIONE CROCIATA

L'intero menù di Convivio è stato studiato con preparazioni che non prevedono l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine. Tuttavia, poiché i piatti vengono preparati in cucine non esclusivamente dedicate, non è possibile eliminare il rischio di contaminazione crociata. Pertanto, non possiamo garantire l'idoneità del menù alle persone affette da celiachia o che necessitano della totale assenza di glutine, anche in tracce.

organized by

aniac Abruzzo

Chieti Welcome

LUSSO ADV

main sponsor

MEFF

sponsor

Pasquarelli Auto

verobit sistemi

ABRUZZO PONTEGGI

partners

Pescara IPSSAR FILIPPO DE CECCO 1968

LAMPATO

L'ARTIGIANO PERUGINO Fausto Faloci

VG. VALERIA GIANGIACOMO CHEF

DD water

UNIVERSAL CAFFÈ DAL 1963