

COLLEPARDO

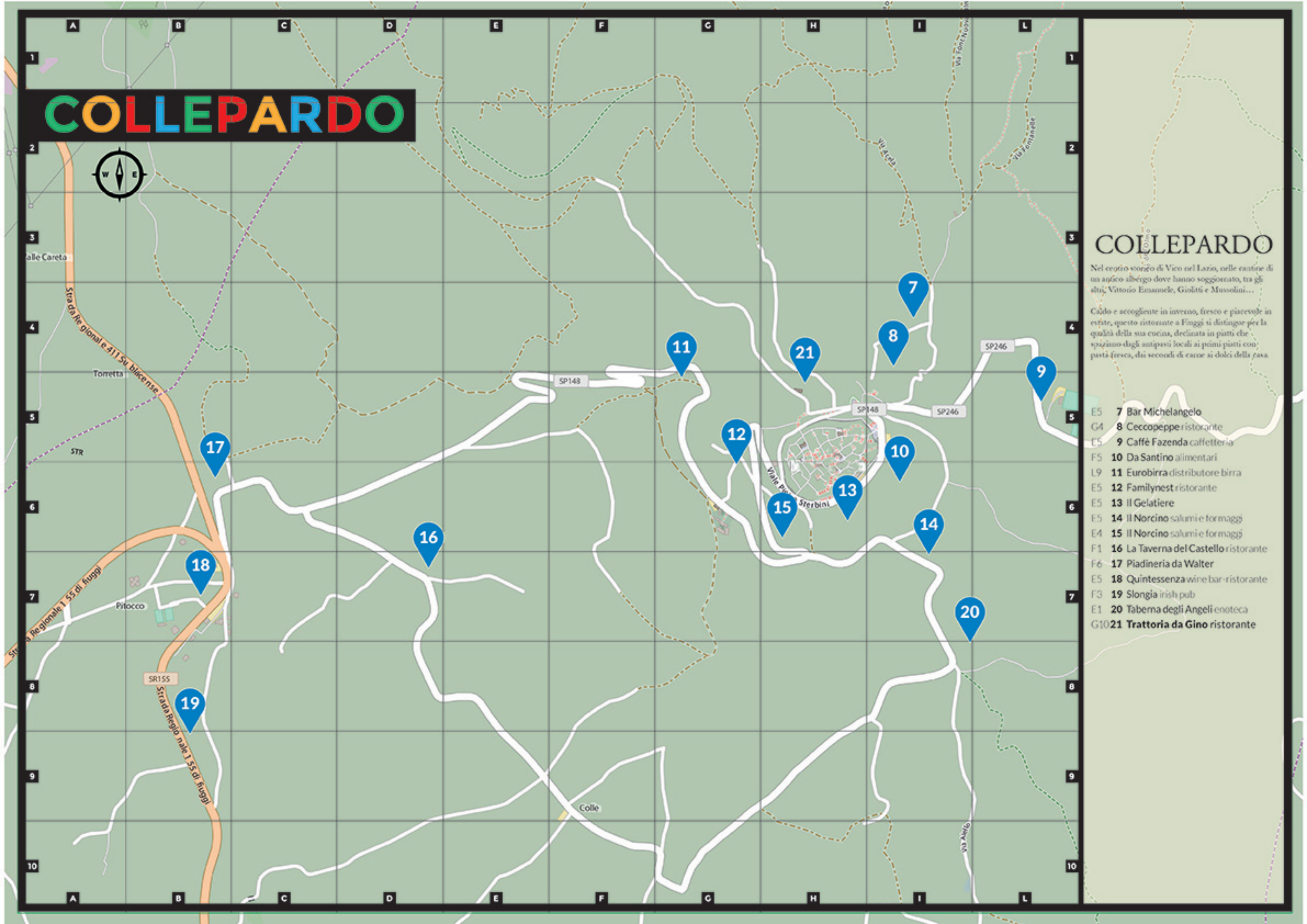


COLLEPARDO

Nel centro storico di Vico nel Lazio, nelle cantine di un antico albergo dove hanno soggiornato, tra gli altri, Vittorio Emanuele, Giolitti e Mussolini...

Caldo e accogliente in inverno, fresco e piacevole in estate, questo ristorante a Fregene si distingue per la qualità della sua cucina, declinata in piatti che spaziano dagli antipasti locali ai primi piatti con pasta fresca, dai secondi di carne ai dolci della casa.

- E5 7 Bar Michelangelo
- G4 8 Ceccopeppe ristorante
- E5 9 Caffè Fazenda caffetteria
- F5 10 Da Santino alimentari
- L9 11 Eurobirra distributore birra
- E5 12 Familynest ristorante
- E5 13 Il Gelatiere
- E5 14 Il Norcino salumi e formaggi
- E4 15 Il Norcino salumi e formaggi
- F1 16 La Taverna del Castello ristorante
- F6 17 Piadineria da Walter
- E5 18 Quintessenza wine bar-ristorante
- F3 19 Slongia irish pub
- E1 20 Taberna degli Angeli enoteca
- G1021 Trattoria da Gino ristorante



COLLEPARDO

Nel centro storico di Colleparado, nelle cantine di un antico albergo dove hanno soggiornato, tra gli altri, Vittorio Emanuele, Giolitti e Mussolini...

Caldo e accogliente in inverno, fresco e piacevole in estate, questo ristorante a Fuggi si distingue per la qualità della sua cucina, declinata in piatti che spaziano dagli antipasti locali ai primi piatti con pasta fresca, dai secondi di carne ai dolci della casa.

Stefano in sala e Cinzia in cucina, i titolari di questo delizioso ristorante a Colleparado, sapranno sempre accoglierVi e consigliarVi nel migliore dei modi.

E per entrare più nel dettaglio vi suggeriamo in particolare di ordinare le Sagne con pomodori gratinati al forno o le fettuccine con ragù di lepre (o cinghiale, o agnello o asparagi o funghi... dipende dalla stagione) o i delicatissimi gnocchetti acqua e farina con il tonno. Come secondo vanno forte le carni alla griglia ma noi vi suggeriamo di provare anche l'abbacchio allo scottadito del pastore e gli involtini di carne con peccorino e prosciutto. I contorni sono di stagione e vanno sempre bene. Per i dolci tra tiramisù, torta di mele e pere servita con vino alla cannella, panna cotta al caffè, semifreddo al torroncino e al pistacchio e le crostate con marmellata visciola o di more (di produzione propria) non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Allora vi aspettiamo al Comune di Colleparado per farvi sperimentare di persona il senso autentico della parola "ospitalità" e per deliziarvi con piatti che non troverete facilmente altrove.



IL PANORAMA

Nel centro storico di Colleparado, nelle cantine di un antico albergo dove hanno soggiornato, tra gli altri, Vittorio Emanuele, Giolitti e Mussolini...

Caldo e accogliente in inverno, fresco e piacevole in estate, questo ristorante a Fuggi si distingue per la qualità della sua cucina, declinata in piatti che spaziano dagli antipasti locali ai primi piatti con pasta fresca, dai secondi di carne ai dolci della casa.

Stefano in sala e Cinzia in cucina, i titolari di questo delizioso ristorante a Colleparado, sapranno sempre accoglierVi e consigliarVi nel migliore dei modi.

E per entrare più nel dettaglio vi suggeriamo in particolare di ordinare le Sagne con pomodori gratinati al forno o le fettuccine con ragù di lepre (o cinghiale, o agnello o asparagi o funghi... dipende dalla stagione) o i delicatissimi gnocchetti acqua e farina con il tonno. Come secondo vanno forte le carni alla griglia ma noi vi suggeriamo di provare anche l'abbacchio allo scottadito del pastore e gli involtini di carne con peccorino e prosciutto. I contorni sono di stagione e vanno sempre bene. Per i dolci tra tiramisù, torta di mele e pere servita con vino alla cannella, panna cotta al caffè, semifreddo al torroncino e al pistacchio e le crostate con marmellata visciola o di more (di produzione propria) non c'è che l'imbarazzo della scelta.



LE CHIESE

Caldo e accogliente in inverno, fresco e piacevole in estate, questo ristorante a Fuggi si distingue per la qualità della sua cucina, declinata in piatti che spaziano dagli antipasti locali ai primi piatti con pasta fresca, dai secondi di carne ai dolci della casa.

E per entrare più nel dettaglio vi suggeriamo in particolare di ordinare le Sagne con pomodori gratinati al forno o le fettuccine con ragù di lepre (o cinghiale, o agnello o asparagi o funghi... dipende dalla stagione) o i delicatissimi gnocchetti acqua e farina con il tonno. Come secondo vanno forte le carni alla griglia ma noi vi suggeriamo di provare anche l'abbacchio allo scottadito del pastore e gli involtini di carne con peccorino e prosciutto. I contorni sono di stagione e vanno sempre bene. Per i dolci tra tiramisù, torta di mele e pere servita con vino alla cannella, panna cotta al caffè, semifreddo al torroncino e al pistacchio e le crostate con marmellata visciola o di more (di produzione propria) non c'è che l'imbarazzo della scelta.



LE MURA

Nel centro storico di Colleparado, nelle cantine di un antico albergo dove hanno soggiornato, tra gli altri, Vittorio Emanuele, Giolitti e Mussolini...

Caldo e accogliente in inverno, fresco e piacevole in estate, questo ristorante a Fuggi si distingue per la qualità della sua cucina, declinata in piatti che spaziano dagli antipasti locali ai primi piatti con pasta fresca, dai secondi di carne ai dolci della casa.

E per entrare più nel dettaglio vi suggeriamo in particolare di ordinare le Sagne con pomodori gratinati al forno o le fettuccine con ragù di lepre (o cinghiale, o agnello o asparagi o funghi... dipende dalla stagione) o i delicatissimi gnocchetti acqua e farina con il tonno. Come secondo vanno forte le carni alla griglia ma noi vi suggeriamo di provare anche l'abbacchio allo scottadito del pastore e gli involtini di carne con peccorino e prosciutto. I contorni sono di stagione e vanno sempre bene. Per i dolci tra tiramisù, torta di mele e pere servita con vino alla cannella, panna cotta al caffè, semifreddo al torroncino e al pistacchio e le crostate con marmellata visciola o di more (di produzione propria) non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Allora vi aspettiamo al Comune di Colleparado per farvi sperimentare di persona il senso autentico della parola "ospitalità" e per deliziarvi con piatti che non troverete facilmente altrove.



IL BORGO

Nel centro storico di Colleparado, nelle cantine di un antico albergo dove hanno soggiornato, tra gli altri, Vittorio Emanuele, Giolitti e Mussolini...

Caldo e accogliente in inverno, fresco e piacevole in estate, questo ristorante a Fuggi si distingue per la qualità della sua cucina, declinata in piatti che spaziano dagli antipasti locali ai primi piatti con pasta fresca, dai secondi di carne ai dolci della casa.

Stefano in sala e Cinzia in cucina, i titolari di questo delizioso ristorante a Colleparado, sapranno sempre accoglierVi e consigliarVi nel migliore dei modi.

E per entrare più nel dettaglio vi suggeriamo in particolare di ordinare le Sagne con pomodori gratinati al forno o le fettuccine con ragù di lepre (o cinghiale, o agnello o asparagi o funghi... dipende dalla stagione) o i delicatissimi gnocchetti acqua e farina con il tonno. Come secondo vanno forte le carni alla griglia ma noi vi suggeriamo di provare anche l'abbacchio allo scottadito del pastore e gli involtini di carne con peccorino e prosciutto. I contorni sono di stagione e vanno sempre bene. Per i dolci tra tiramisù, torta di mele e pere servita con vino alla cannella, panna cotta al caffè, semifreddo al torroncino e al pistacchio e le crostate con marmellata visciola o di more (di produzione propria) non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Allora vi aspettiamo al Comune di Colleparado per farvi sperimentare di persona il senso autentico della parola "ospitalità" e per deliziarvi con piatti che non troverete facilmente altrove.



Viale Pietro Sterbini