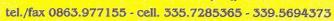


"LO SCOIATTOLO" srl Punto Vendita "IL BOSCO"

- Civitella Roveto (AQ) -



















Civitella Roveto - Monte Viglio, mt. 2156 slm

I NOSTRI PRODOTTI

Dalla più antica tradizione della montagna abruzzese nasce la linea dei nostri prodotti. L'esperienza maturata negli anni, la passione, la serietà, permettono di offrire i nostri migliori prodotti enogastronomici, sintesi del perfetto equilibrio tra la natura e la mano dell'uomo, che con le giuste tecniche di lavorazione, eseguite ancora artigianalmente, ne garantiscono un'altissima qualità. Il cuore di questa produzione si trova in Valle Roveto, in un bellissimo borgo antico chiamato Civitella Roveto.

Nel nostro punto vendita troverete svariati tipi di salse: al tartufo bianco, al tartufo nero, al tartufo bianchetto, ai funghi porcini; creme di ogni genere: crema di noci al tartufo, crema di olive verdi e nere, crema di cicoria di campo, crema di radicchio, per non parlare della prelibatezza costituita dai fagioli al tartufo.

Troverete il formaggio al tartufo, al peperoncino, allo zafferano, alle erbe aromatiche; i nostri mieli d'acacia, millefiori, castagno, timo; i nostri oli ad iniziare dall'olio extra vergine della Valle Roveto fino a quelli aromatizzati. I nostri liquori: alla mentuccia, al tartufo, il nocino, il fragolino, la genziana, l'amaro alle castagne roscette. Le confetture: di more, lamponi, fragoline di bosco, di cipolle, di peperoncino. I nostri risotti al tartufo, agli asparagi, alle zucchine, allo scoiattolo.

Un'altra prelibatezza della nostra valle è la castagna roscetta con il suo sapore inconfondibile. Noi ne prepariamo una squisita marmellata secondo una ricetta tramandata dalle nostre nonne. Prepariamo inoltre castagne al rum, al mosto cotto, al bergamotto, alla crema di cioccolato ed all'aceto balsamico. I tartufi freschi li troverete tutto l'anno, dal più pregiato tartufo bianco, allo scorzone estivo, al nero pregiato e al bianchetto.

Nel ringraziarVi per averci preferito, Vi porgiamo i più cordiali saluti e Vi aspettiamo a Civitella Roveto, per gustare le nostre prelibatezze, ad una Sagra che organizziamo tutti gli anni, nel mese di Agosto o presso le cantine che attrezziamo nell'ambito della famosa Sagra "Lungo le Antiche Rue", nel penultimo week-end di ottobre.

TARTUFO E CHAMPIGNON

Art. 018 gr. 50 Art. 019 gr. 90

Art. 020 gr. 180

Art. 021 gr. 500





BURRO AL TARTUFO Art. 022 gr. 140

PESCHETTE AL TARTUFO

Art. 023 gr. 180 Art. 024 gr. 400





CREMA DI NOCI AL TARTUFO Art.025 gr. 180

FAGIOLI AL TARTUFO

Art. 026 gr. 400





CARCIOFI AL TARTUFO Art. 027 gr. 180

ZUCCHINE AL TARTUFO Art. 027 gr. 180





FUNGHI, CREME E SOTT'OLIO DI FUNGHI

FUNGHI PORCINI SECCHI

Art. 028 gr. 25 Art. 029 gr. 50 Art. 030 gr. 100

ZUCCHINE E PORCINI art.031 gr. 140





CREMA DI FUNGHI PORCINI Art. 032 gr. 180

FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO Art. 033 gr. 180





FUNGHI CHAMPIGNON IN OLIO E ACETO BALSAMICO Art. 034 gr. 180

CASTAGNA E DERIVATI

Art. 035 CASTAGNE ROSCETTA AL CIOCCOLATO gr. 340





CASTAGNE ROSCETTA AL MOSTO COTTO

Art.036 gr. 340

CASTAGNE ROSCETTA AL RUM Art. 037 gr. 340





CASTAGNE ROSCETTA INFORNATE AL BERGAMOTTO

Art.038 gr. 340

CASTAGNE ROSCETTA ALL'ACETO BALSAMICO Art.039 GR. 340





OLIO DI OLIVA E AROMATIZZATI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Art.040 ml. 75

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AI FUNGHI PORCINI

Art. 041 ml. 100





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO

Art. 042 ml. 40 Art. 043 ml. 50 Art. 044 ml. 100

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL TARTUFO NERO

Art. 045 ml. 40 Art. 046 ml. 50 Art. 047 ml. 100





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL PEPERONCINO

Art.048 ml. 100







OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALLA CACCIATORA

Art. 050 ml. 100

SOTT'OLIO E AGRODOLCE

PEPERONCINO SOTT'OLIO

Art. 051 gr. 90 Art. 052 gr. 110





BOCCONCINI DI PEPERONCINI RIPIENI SOTT'OLIO

gr. 180 Art.053

CACHI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Art. 054 gr. 220





CARCIOFINI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

gr. 180 Art.055

POMIDORO SECCHI IN OLIO **EXTRAVERGINE DI OLIVA** gr. 180 Art.056





FAGIOLINI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLE ROVETO

Art.057 gr. 180

PEPERONI ALL'AGRO Art. 058 gr. 220





ZUCCHINI E PEPERONI IN AGRODOLCE Art. 059 gr. 180

AGLIO A SPICCHI IN AGRODOLCE Art. 060 gr. 180





CIPOLLINE ALL'ACETO BALSAMICO gr. 180

GIARDINIERA Art. 062 gr. 180





MIELE

MIELE AL TARTUFO Art.063 GR. 140

MIELE DI CASTAGNO

Art. 062 gr. 500





MIELE DI ACACIA

Art. 063 gr. 500

MIELE MILLEFIORI Art. 064 gr. 500





MIELE AL PEPERONCINO *Art.065* gr. 140

LIQUORI E AMARI



Art. 066 cl. 20 Art. 067 cl. 50





NOCINO DI SAN GIOVANNI

Art. 068 cl. 20 Art. 069 cl. 50

FRAGOLINO

Art. 070 cl. 20 Art. 071 cl. 50





RATAFIA

cl. 20 Art. 072 cl. 50 Art. 073



Art. 074 cl. 20 Art. 075 cl. 50





GRAPPA AL MIELE

cl. 20 Art. 076 cl. 50 Art. 077



cl. 20 Art. 078 cl. 50 Art. 079





ELIXIR DI GENEPI' Art. 080 cl. 50

AMARO DI FINOCCHIETTO

Art. 081 cl. 50





AMARO AL TARTUFO

Art. 082 cl. 20 Art. 083 cl. 50

AMARO AL FUNGO PORCINO

Art. 084 cl. 20 Art. 085 cl. 50





AMARO DI CASTAGNA ROSCETTA

Art. 086 cl. 20 Art. 087 cl. 50

FORMAGGI

PECORINO VALLE ROVETO

Art. 088 grammatura varia





PECORINO AL TARTUFO Art. 089 grammatura varia

PECORINO AL PEPERONCINO Art. 090 grammatura varia





PECORINO ALLE NOCI Art. 091 grammatura varia

PECORINO ALLO ZAFFERANO Art. 092 grammatura varia





SALSE, RAGU' E CREME VARIE

SALSA DI POMODORO AI FUNGHI PORCINI Art. 093 gr. 180

SUGO DELLA TRANSUMANZA Art. 094 gr. 140





RAGU' DI CINGHIALE Art. 101 gr. 180

RAGU' DI CERVO Art. 095 gr. 180





RAGU' DI CAPRIOLO Art. 096 gr. 180

RAGU' DI LEPRE Art. 097 gr. 180





PESTO D'ABRUZZO

Art. 098 gr. 140 Art. 099 gr. 180

PESTO ROSA D'ABRUZZO Art. 100 gr. 110





CREMA PICCANTE ALLA CONTADINA PER BRUSCHETTE

Art. 101 gr. 180

CREMA DI OLIVE VERDI

Art. 102 gr. 180





CREMA DI OLIVE NERE Art. 103 gr. 180

CREMA DI CARCIOFI ALLE ERBE AROMATICHE Art. 104 gr. 180





CREMA DI CAROTE Art. 105 gr. 180

CREMA DI MELANZANE

Art. 106 gr. 180 Art. 107 gr. 220





CREMA DI FINOCCHIETTO SELVATICO Art. 108 gr. 180

CREMA AL TARTUFO A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA Art. 109 gr. 295 - ml. 250





CREMA DI CICORIETTA SELVATICA Art. 110 gr. 140

CREMA DI POMIDORO SECCHI Art. 111 gr. 220





CREMA DI RADICCHIO ROSSO Art. 112 gr. 180

CREMA DI NOCI Art. 113 gr. 180





CREMA DI AGLIO ROSSO DI SULMONA Art. 114 gr. 140

CREMA DI ZUCCA ALLE ERBE AROMATICHE Art. 115 gr. 220





SALUMI E SALUMI SOTT'OLIO

SALSICCE AL TARTUFO Art. 116 grammatura varia.

Art. 117 SALSICCE DI CINGHIALE CON SUINO grammatura varia.





SALAME NOSTRANO Art. 118 grammatura varia.

SALAME AL TARTUFO Art. 119 grammatura varia





SALAMELLA NOSTRANA Art. 120 grammatura varia

ANGIOLETTI

Art. 121 grammatura varia





DIAVOLETTI
Art. 122 grammatura varia

MORTADELLA DI CAMPOTOSTO Art. 123 grammatura varia





LARDO AL TARTUFO grammatura varia

ANGIOLETTI SOTT'OLIO Art. 125 gr. 350





DIAVOLETTI SOTT'OLIO Art. 126 gr. 350

SALSICCE AL TARTUFO IN OLIO DI GIRASOLE Art. 127 gr. 350





SALSICCE DI CINGHIALE IN OLIO DI GIRASOLE Art. 128 gr. 350

PASTA E RISOTTI

FETTUCCINE ALL'UOVO AL TARTUFO Art. 129 gr. 500





FETTUCCINE AI PORCINI Art. 130 gr. 500







CHITARRINA DELLO SCOIATTOLO

Art. 132 gr. 500

ORECCHIETTE PRONTE CON FUNGHI E TARTUFI

Art. 133 gr. 350





RISOTTO AL TARTUFO

Art. 134 gr. 350

RISOTTO ALL'ORTOLANA Art. 135 gr. 400





RISOTTO DEL BOSCO DELLO SCOIATTOLO Art. 136 gr. 400

RISOTTO ALLE ZUCCHINE Art. 137 gr.400





RISOTTO ALLE ERBETTE DI MONTAGNA Art. 138 gr.350

RISOTTO ALL'ASPARAGO Art. 139 gr. 400





CONFETTURE

CONFETTURA EXTRA DI CASTAGNE ROSCETTA Art. 140 gr. 180

LA SCROCCHIATA CONFETTURA DI UVA FRAGOLA Art. 141 gr. 180





CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE Art. 142 gr.140

CONFETTURA DI PRUGNE Art. 143 gr.180





CONFETTURA EXTRA DI NESPOLE Art. 144 gr.180

CONFETTURA EXTRA DI MELA COTOGNA

Art. 145 gr. 180 Art. 146 gr. 220





CONFETTURA EXTRA DI MORE Art. 147 gr. 180

CONFETTURA DI LAMPONI

Art. 148 gr. 180 Art. 149 gr. 220





CONFETTURA DI FRAGOLINE DI BOSCO

Art. 150 gr. 180 Art. 151 gr. 220







CONFETTURA EXTRA DI LIMONE Art. 153 gr. 180

CONFETTURA EXTRA DI ARANCIA Art. 154 gr. 220





CONFETTURA EXTRA DI PATATE Art. 155 gr. 180

CONFETTURA DI PEPERONCINO Art. 156 gr.180





CONFETTURA DI CIPOLLA Art. 157 gr. 180

GELATINE

Art. 158 GELATINA DI VINO MONTEPULCIANO gr. 140





GELATINA DI VINO PECORINO D'ABRUZZO Art. 159 gr. 140

GELATINA DI BIRRA Art. 160 gr.140





GELATINA DI FRAGOLE E ZAFFERANO DEI PIANI DI NAVELLI gr. 140

GELATINA DI FRAGOLE Art. 162 AL TARTUFO BIANCO gr.140





FRUTTA SECCA - SCIROPPI - SOTTO SPIRITO

Art. 161

FICHI ALLA GRAPPA DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Art. 163 gr. 180

PRUGNE ALLA GRAPPA DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Art. 164 gr. 180





ALBICOCCHE ALLA GRAPPA DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Art. 165 gr. 180

CILIEGIE SCIROPPATE

Art. 166 gr. 140





VISCIOLE SCIROPPATE Art. 167 gr. 140

FRAGOLINE DI BOSCO

Art. 168 gr. 60





MOSTARDA DI MELA COTOGNA Art. 169 gr. 180

FARINE E PREPARATI SPECIALI

FARINA INTEGRALE DI GRANTURCO PER POLENTA

Art. 170 Kg.1





FARINA DI CASTAGNE ROSCETTA

Art. 171 gr. 400

PREPARATO PER SPAGHETTI Art. 172 gr. 30





SPAGHETTATA ALLA NORCINA Art. 173 gr. 180

FARRO PERLATO DELLA VALLE ROVETO Art. 174 gr. 400





LENTICCHIE DELLA VALLE ROVETO
Art. 175 gr. 400

Art. 176 MIELE ALLO ZAFFERANO gr. 140





CESTI REGALO

Art. 177 PICCOLO Art. 178 MEDIO Art. 179 GRANDE

Aglio a spicchi in agrodolce 8 Albicocche alla grappa di Montepulciano d'Abruzzo 23 Amaro al porcino 11 Amaro al tartufo 11 Amaro di castagna roscetta 11 Amaro di finocchietto 11 Angioletti sott'olio 17 Bocconcini di peperoncino ripieno 7 Burro al tartufo 3 Cachi in olio extra vergine di oliva 7 Carciofi al tartufo 3 Carciofini in olio extra vergine di oliva 7 Castagne roscette al cioccolato 5 Castagne roscette all'aceto balsamico 5 Castagne roscette infornate, al bergamotto 5 Castagne roscette infornate, al rum 5 Cesti da regalo 25 Ciliegie sciroppate 24 Cipolline all'aceto balsamico 8 Condimento al tartufo bianco 6 Condimento al tartufo nero 6 Confettura di cipolla 22 Confettura di fragoline di bosco 21 Confettura di prugne 20 Confettura di uva fragola- La scrocchiata 20 Confettura extra ace 21 Confettura extra di arancia 22 Confettura extra di castagne roscetta 20 Confettura extra di limone 21 Confettura extra di mela cotogna 21 Confettura extra di more 21 Confettura extra di nespole 20 Confettura extra di patate 22 Confettura extra di visciole 20 Crema al tartufo a base di aceto balsamico di Modena 15 Crema di aglio rosso di Sulmona 15 Crema di carciofi alle erbe aromatiche 14 Crema di carote 14 Crema di cicorietta selvatica 15 Crema di finocchietto selvatico 14 Crema di melanzane 14 Crema di noci 15 Crema di noci al tartufo 3 Crema di olive nere 14 Crema di olive verdi 14 Crema di pomidoro secchi 15 Crema di radicchio rosso 15 Crema di tartufo bianco 2

INDICE ALFABETICO

| Crema di zucca alle erbe aromatiche | 16 |
|---|----|
| Crema piccante alla contadina, per bruschette | 13 |
| Diavoletti Angioletti | 17 |
| Diavoletti sott'olio | 17 |
| Elixir di Genepì | 10 |
| Fagioli al tartufo | 3 |
| Fagiolini in olio extra vergine della Valle Roveto | 7 |
| Farina di castagne roscetta | 24 |
| Farina integrale di granturco, per polenta | 24 |
| Farro perlato della Valle Roveto | 25 |
| Fettuccine all'uovo all'ortolana | 18 |
| Fichi alla grappa di Montepulciano d'Abruzzo | 23 |
| Fragoline di bosco | 24 |
| Fragolino | 10 |
| Funghi campignon in olio di oliva con aceto balsamico | 4 |
| Funghi porcini con tartufo estivo | 2 |
| Funghi porcini secchi | 4 |
| Gelatina di birra | 23 |
| Gelatina di fragole (al tartufo bianco) | 23 |
| Gelatina di fragole e zafferano dei Piani di Navelli | 23 |
| Gelatina di Montepulciano | 22 |
| Gelatina di vino Pecorino d'Abruzzo | 22 |
| Genziana | 10 |
| Giardiniera | 8 |
| Grappa al miele | 10 |
| Lardo all'aroma di tartufo bianco | 17 |
| Lenticchie rosse della Valle Roveto | 25 |
| Liquore di mentuccia | 9 |
| Miele al peperoncino | 9 |
| Miele al tartufo | 8 |
| Miele allo zafferano | 25 |
| Miele di acacia | 9 |
| Miele di castagno | 9 |
| Miele di millefiori | 9 |
| Mortadella di Campotosto | 17 |
| Mostarda di mele cotogne | 24 |
| Nocino di San Giovanni | 9 |
| Olio al limone | 6 |
| Olio alla cacciatora | 6 |
| Olio aromatizzato ai funghi porcini | 6 |
| Olio extra vergine di oliva | 5 |
| Orecchiette pronte con porcini e tartufi | 19 |
| Pecorino al peperoncino | 12 |
| Pecorino al tartufo | 11 |
| Pecorino alle noci | 12 |
| Pecorino allo zafferano | 12 |
| Pecorino Valle Roveto | 11 |
| Peperoncino sott'olio | 7 |
| - aparationia ad i and | |

| Peperoni all'agro | 8 |
|--|----|
| Peschette al tartufo | 3 |
| Pesto d'Abruzzo | 13 |
| Pesto rosa d'Abruzzo | 13 |
| Pomidoro secchi in olio extra vergine di oliva | 7 |
| Porcini sott'olio | 4 |
| Preparato per spaghetti | 25 |
| Prugne alla grappa di Montepulciano d'Abruzzo | 23 |
| Ragù di capriolo | 13 |
| Ragù di cervo | 13 |
| Ragù di cinghiale | 12 |
| Ragù di lepre | 13 |
| Ratafia | 10 |
| Risotto al tartufo | 19 |
| Risotto all'asparago | 20 |
| Risotto alle erbe di montagna | 19 |
| Risotto all'ortolana | 19 |
| Risotto del Bosco dello Scoiattolo | 19 |
| Salame al tartufo | 16 |
| Salame nostrano | 16 |
| Salamella nostrana | 16 |
| Salsa di pomodoro ai funghi porcini | 12 |
| Salsicce al tartufo in olio di girasole | 18 |
| Salsicce di cinghiale con suino | 16 |
| Salsiccia al tartufo | 16 |
| Salsiccia di cinghiale in olio di girasole | 18 |
| Sambuca al tartufo | 10 |
| Spaghettata alla norcina | 25 |
| Sugo della transumanza | 12 |
| Tartufi in salamoia | 2 |
| Tartufo bianchetto | 2 |
| Tartufo estivo a scaglie | 2 |
| Tartufo estivo e funghi champignon | 3 |
| Visciole sciroppate | 24 |
| Zucchine al tartufo | 4 |
| Zucchine e peperoni in agrodolce | 8 |
| Zucchine e porcini | 4 |