

QOCO GIROLIO APERITIVO

Dal 1 dicembre al 6 dicembre nei bar della Città di Andria, aderenti all'iniziativa promossa dall'Assessorato al Marketing Territoriale, saranno proposti degli originali Aperitivi del territorio a prezzi convenzionati, per esaltare le caratteristiche dell'olio extravergine di oliva di Andria, con degustazione di olive da mensa "Dolce Lunga", "Sant'Agostino" e "Racioppa Coratina" offerte dalla ditta Sapori di Puglia.

In tutti i menù degustazione sarà utilizzato solo olio extravergine di Andria da cultivar coratina. Per degustare i vari menù nei bar, ristoranti, wine bar e pizzerie aderenti all'iniziativa, andranno espressamente richiesti i "MENU' QOCO 2011".



QOCO GIROLIO WEEKEND

Durante la rassegna sarà possibile pernottare nella zona del centro storico presso le seguenti strutture a tariffe agevolate.

"Cristal Palace Hotel"

Via Firenze, 37 - tel. 0883.556444

"Artè Andria"

Via Mura San Francesco, 16 - tel. 366.3434334

"Foresteria Pellegrino"

Via Monti, 4 - tel. 0883.567768

"Intramuros"

Via San Francesco, 71 - tel. 388.0642891

"B&B Palazzo Ducale"

1° Vicolo Vaglio, 5 - tel. 0883.884276

Per maggiori informazioni e prezzi, consultare il sito:
www.qoco.it

partner



main sponsor



... a tavola

CITTA' DI ANDRIA

ASSESSORATO
AL MARKETING
TERRITORIALE

Piazza Imbriani, 11 - Andria
info tel. (+39) 0883.244736
fax (+39) 0883.291492
www.qoco.it
e-mail: info@qoco.it

sponsor tecnici



QOCO/UN FILO D'OLIO NEL PIATTO...

DELL'UNITA' D'ITALIA

KERMESSE INTERNAZIONALE DI CUCINA A BASE
DI EXTRAVERGINE DI OLIVA CULTIVAR CORATINA
XII EDIZIONE / SPECIALE "150 ANNI DI UNITA' D'ITALIA"
ANDRIA 2-3-4 DICEMBRE 2011



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia

... a tavola

itinerario goloso in giro per la città

www.qoco.it

copertuozgorno@fiscali.it



profumato, amaro, piccante.
buono per la salute

olio extravergine di andria



RISTORANTE "IL PICCHIO"
Via Trani, 38 - tel. 0883.556176
ristoranteilpicchio@virgilio.it



Tortino di zucchine e ricotta / Mille foglie di salmone/ Trofie alla crema di carciofi e salsiccia / Filetto di pesce al gratin con verdure / Composta di frutta di stagione / Caffè / Bevande escluse.

€ 30,00

Ristorante "BORGO MONTEGROSSO"
P.zza libertà, 1 - tel. 0883.569568
MONTEGROSSO / ANDRIA



Antipasti locali della Murgia / Straccetti al pesto di rucola e mandorle filettate / Crostini di pane ai cinque legumi con olio e.v./ Orecchiette di semola con ragù di carne / Grigliata mista alla brace / Insalata/ Patate / Composizione di frutta al piatto / Dolci natalizi tradizionali/ Vino locale, acqua e caffè. € 30,00

"SOIP AMA'UR"
P.zza Balilla, 17 - tel. 339.7227551

Spettacolo
1 dic
ore 21,00



Pignata di purea di fave con erbe spontanee / Sfornato di cardi selvatici con pesto di erbe gratinato al fiordilatte / Crepes di cime amarelle con burrata e salsa di pomodoro ciliegino al basilico / Pizza Soip Amàur o Pizza QOCO 2011/ Mousse al cioccolato all'olio extrav. novello. € 30,00 a coppia bevande escl.

PIZZERIA "IMPERIALE"
Via F. Ferrucci, 175 - tel. 0883.556337



Aperitivo di Benvenuto / Olive, taralli, arachidi, panzerotto della casa (ricotta forte, rucola, pomodorini) / Stuzzichino della casa/ Pizza della casa a scelta (anche senza glutine) / Frutta / Acqua

€ 14,00 escl. bevande

RISTORANTE "LA FENICE"
Via Firenze, 35 - tel. 0883.550260
feniceristorante@gmail.it



Bruschetta di Benvenuto con olio extravergine / Cavatelli con Pescatrice e vongole saltati con pomodoro pachino e olio extravergine / Trancio di pesce Spada grigliato con letto di rucola e olio extravergine / Mosaico di frutta di stagione / Caffè/ 1/2 porz. di cassata andriese. € 25,00

"IL VECCHIO FORNO"
Corso Cavour, 55 - tel. 0883.557940



Crostini con favetta / Antipasto Vecchio Forno: Cardoncelli grigliati, verdure grigliate o gratinate, caciocavallo alla griglia / Orecchiette e rape o Fave e cicoria o Spaghetti con pomodoro e olive dolci/ Baccalà con rape o Grigliata mista di carne o Pizza Tricolore/ Dolce / 1/4 vino o 1/2 acqua. €15,00



QOCO *Menù degustazione*
pranzi e cene tipiche del territorio
... a tavola
dal 1 dicembre al 6 dicembre



RISTORANTE "AU COQ D'OR"
Via S.M. Dei Miracoli, 259
tel. 0883.291361 - aucoqdor@libero.it



Antipasto rustico e autunnale / Cortecce integrali alle olive dolci / Agnello patate e funghi / Frutta con dolce tipico / Vino locale e acqua.

€ 23,00

BRACERIA "LA FIORENTINA"
Via Gelso, 6 - tel. 389.6864179



Bruschetta Bandiera con rucola, mozzarella, pomodorini e olio extravergine / Bistecca ai ferri farcita con rucola, grana, pomodoro o radicchio/ verdure grigliate / Soufflé di cioccolato / Bevanda a scelta o Calice di vino. € 35,00 a coppia

"SAN CIRIACO AL POZZO"
P.zza San Ciriaco, 1
tel. 0883.880881 - 3331999467

Spettacolo
6 dic
ore 21,30



Cardoncelli e rape con olio extravergine / Favetta con cicerchia e olio extravergine novello / Pizza San Ciriaco / Dolce sbriciolata con ricotta e pezzi di cioccolata / 2 Birre o 2 Calici di vino o Bibite o Acqua. € 30,00 a coppia

"LA PUGLIA IN TAVOLA"
Via C. del Monte, 23 - tel. 0883.545788
www.lapugliaintavola.it



Tortino Tricolore ai profumi della Murgia condito con olio extrav. fruttato leggero / Cannolo di pasta casereccia farcito con crema di cime di rape e ricotta condito con olio extrav. fruttato medio/ Baccalà con Guazzetto di cicala o canocchia condito con olio extrav. fruttato intenso / Pera cotta con formaggio e olio extrav. DOP Castel del Monte/ Acqua e Bibite € 20,00 vini esclusi

"HOSTARIA CAVALLOTTI"
Via Cavallotti, 31 - tel. 0883.592604



Antipasto: Mille foglie di peperoni arrosto, Pecorino canestrato e cime di rape con affiorato olio novello / Strascinati con erbe selvatiche "Grastid" in olio extrav. / Stufato di cavallo e rape con pomodoro al filo in olio extrav./ Grano con noci e melograno in salsa di vin cotto / Soufflé di cioccolato fondente e olio extrav./ Moscato reale di Trani / Vino rosso "Leonetti" / Acqua. € 25,00

WINE BAR "IL TURACCILO"
Piazza Vittorio Emanuele II, 4
tel. 388.1998889



Percorso degustazione di circa 10 portate a Km 0 a base di verdure, ortaggi, cereali, salumi e formaggi artigianali, carni in umido, legumi. Tutti i prodotti utilizzati sono reperiti sul nostro territorio e preparati con olio extravergine andriese da olive coratina in purezza.

€ 15,00 escluso vini