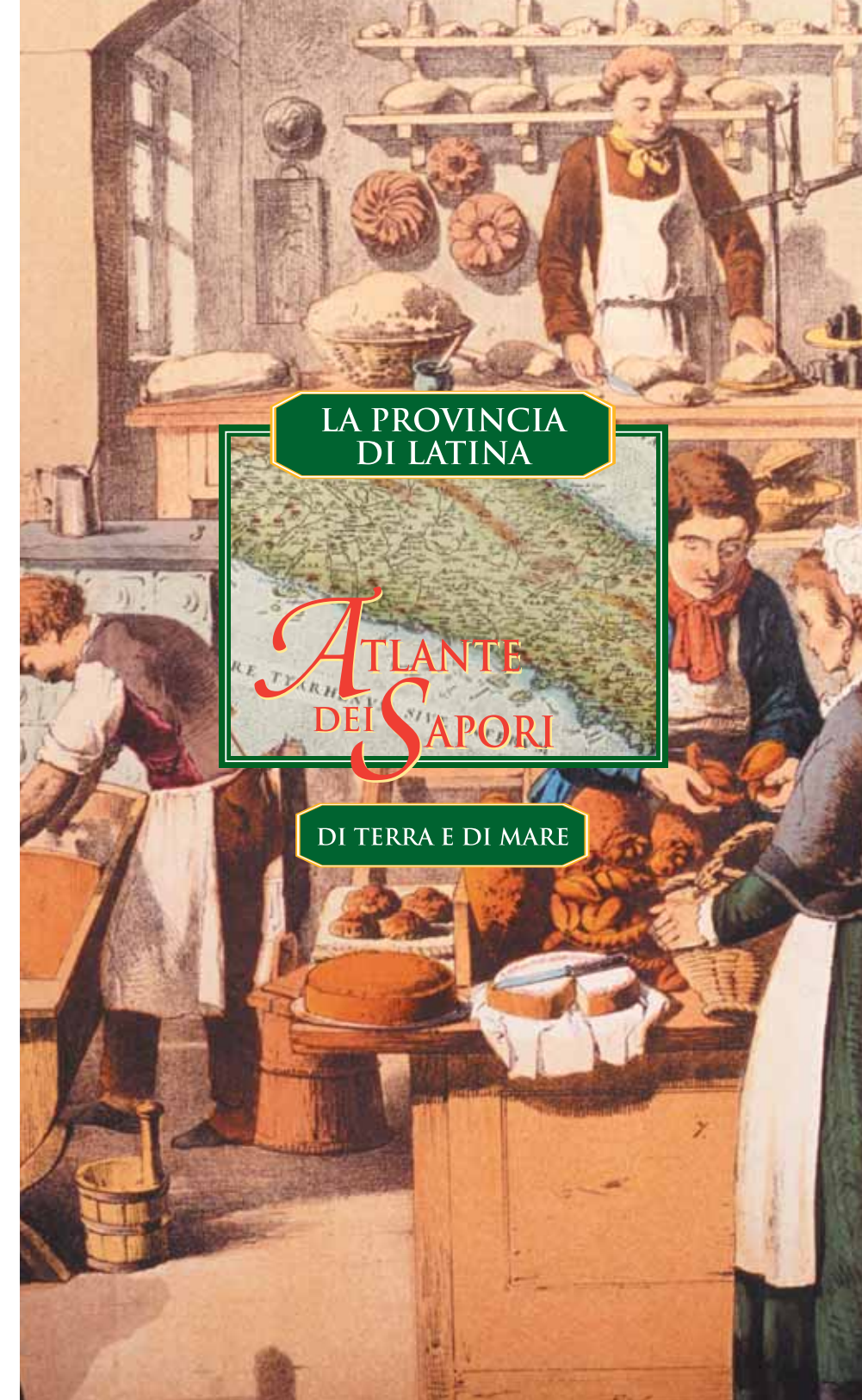




LA PROVINCIA DI LATINA

ATLANTE DEI SAPORI

DI TERRA E DI MARE

Il tragitto (lungo circa 126 Km) che si propone spazia per l'intera pianura pontina, un tempo sommersa dalle paludi. Un territorio che ha visto insediamenti e culture di antichi popoli e, tra alterne vicende, ha vissuto periodi di splendore in epoca romana, così come nel medioevo, di cui sono viva testimonianza resti e siti archeologici, palazzi, edifici, chiese. L'imponente opera di bonificazione ha restituito la floridità perduta trasformando queste terre, ricoperte da acque stagnanti e malsane, in fertili campagne dalle ricche e diversificate produzioni che vanno dagli ortaggi ai vini, dalla carne ai formaggi freschi, dall'olio alle verdure e alla frutta (in particolare, le uve da tavola "Italia", "Baresana", "Pizzutella", oltre al tradizionale "Moscato", le angurie, i meloni e, soprattutto, il kiwi). Ma oltre alla terra, anche il mare ha il suo grande valore per la pescosità e la varietà dei suoi "frutti" abilmente trasformati in gustosi piatti, e per essere l'elemento trainante dell'economia turistica di questa regione.

Si parte dal capoluogo, **LATINA**. Nata il 18 dicembre 1932 con il nome di Littoria, conserva intatti negli edifici pubblici i caratteri tipici dell'epoca. In origine centro essenzialmente agricolo, ha trasformato la sua economia sotto la spinta dello sviluppo dell'industria, del commercio e del turismo. La città offre una vasta proposta di aziende. Tra le cantine consigliamo, per la degustazione e l'acquisto, la **Cantina Sociale Borgo Santa Maria** (strada S. Maria, 1 tel. 0773.643009), che produce tra gli altri, i bianchi *Bellone*, *Moscatt*, *Barabino*, *Grigio d'Astura*, *Astura Frizzante*, gli I.G.T. *Zephyro*, *Solathyo* e i rossi *Cerreto*, *Astura*, I.G.T. *Antheo* e *Novello*. Si suggerisce, inoltre, una visita alla **Azienda Agricola Ganci** (Via Isonzo, Km. 5,300 - loc. Borgo Grappa, tel. 0773.208219, chiusa domenica pomeriggio) che produce vino (D.O.C. Circeo rosso e Trebbiano, I.G.T. bianco e rosso, novello e passito) e olio di qualità, e all' **Azienda Pasta all'uovo Neri** (Via del Lido, 21 tel. 0773.601643). I prodotti tipici del territorio (dai formaggi agli ortaggi, dai salumi al pesce) possono essere gustati nei numerosi ristoranti della zona di Latina: **Hostaria dei Volsi** (via dei Volsi, 35 tel. 0773.486817), **Hostaria La Fenice** (via Bellini, 8 tel. 0773.240225), **Baccus**



lavori di bonifica dell'Agro Pontino e completamente distrutta dai bombardamenti della seconda guerra mondiale, è risorta puntando sull'agricoltura, che ancora svolge un ruolo essenziale per la sua economia, ma è anche uno dei principali centri industriali della provincia. Oltre che per le coltivazioni di cocomeri e kiwi, la zona è da segnalare per la presenza di estesi vigneti e di

dell'**Hotel De La Ville Central** (via Canova, 12 tel. 0773.661281), **Enoteca dell'Orologio** (piazza del Popolo, 20 tel. 0773.473684; chiuso lunedì), l'**Enoteca Assunta** (Via Pontina, 81 tel. 0773.241940), **Blùgèu** (via Umberto I°, 7 tel. 0773.5466510; chiuso la domenica), **Il Pachino** (via Lamamora, 14 tel. 0773.666539), **Boca Chica** (loc. Foce Verde; piazza Foce Verde, 15 tel. 0773.648793; chiuso il lunedì), **Giovannino** (loc. Foceverde; piazza di Foceverde tel. 0773.648433), **Made in Italy** (loc. Foceverde; lungomare Borgo Sabotino, 308 tel. 0773.648353; chiuso il martedì), **Azienda Agrituristic Fattoria Prato di Coppola** (via del Mare, km. 4,200 tel. 0773.273411), **Il Funghetto** (loc. Borgo Grappa; via Litoranea, 326 tel. 0773.208009; chiuso il mercoledì), **Casablanca** (S.S. Monti Lepini 156, km. 51,900 tel. 0773.241861; chiuso il lunedì), **La Locanda del Bere** (loc. Borgo Faiti; via Foro Appio, 26 tel. 0773.258620; chiuso la domenica). Lasciata Latina, dirigendosi verso nord, si giunge ad **APRILIA** dopo aver incontrato **CISTERNA DI LATINA**, importante centro industriale della provincia, con particolare riguardo al settore caseario e della trasformazione dei prodotti dei campi, e nota per essere una delle aree di maggiore produzione di kiwi in Italia e nel mondo. **APRILIA**, nata nel 1937 al termine dei grandi



come il Velletri rosso *Riserva* ed il *Villa Armellini* ed il rosso Aprilia Merlot *Borgo del Sole*. Infine si suggerisce la visita all'**Azienda Acquarelli Arte dei Sapori** (Via delle Valli snc, tel. 06.92014108, chiusa il sabato), che produce cioccolato e dolciumi diversi. Ad Aprilia c'è anche la "perla" della ristorazione provinciale, lo "stellato" ristorante **Il Focarile** (S.S. 148 Pontina, km. 46,500 tel. 06.9282549; chiuso il lunedì). Lasciata Aprilia, si ripercorre a ritroso la S.S.148, potendo però prendere una delle numerose deviazioni



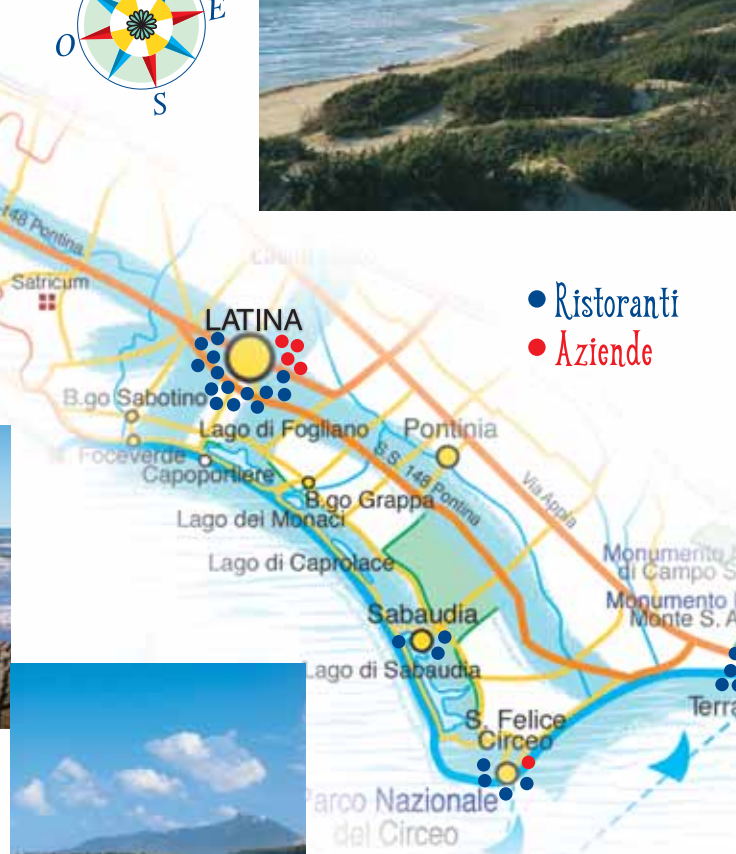
aziende vinicole come **Casal del Giglio Azienda Agricola** (loc. Le Ferriere, strada Cisterna-Nettuno, km. 13 tel. 06.92902530; chiuso la domenica) che partecipa anche alle giornate di "Cantine aperte". Qui si possono degustare e acquistare i bianchi I.G.T. *Chardonnay*, *Sauvignon*, *Satrico* e *Antinoo*, i rossi I.G.T. *Merlot*, *Shiraz*, *Petit Verdot*; i rossi *Riserva Madre Selva*, *Mater Matuta*, *Cabernet-Sauvignon* ed il rosato *Albiola*. Un'altra segnalazione riguarda il **Consorzio Produttori Vini** (via Pontina, km. 55,400 tel. 06.92900017) che propone vini a I.G.T. come il bianco Lazio Chardonnay *Fabulae* ed il rosso Lazio Cabernet-Sauvignon *Borgo del Sole*, o D.O.C.



come il Velletri rosso *Riserva* ed il *Villa Armellini* ed il rosso Aprilia Merlot *Borgo del Sole*. Infine si suggerisce la visita all'**Azienda Acquarelli Arte dei Sapori** (Via delle Valli snc, tel. 06.92014108, chiusa il sabato), che produce cioccolato e dolciumi diversi. Ad Aprilia c'è anche la "perla" della ristorazione provinciale, lo "stellato" ristorante **Il Focarile** (S.S. 148 Pontina, km. 46,500 tel. 06.9282549; chiuso il lunedì). Lasciata Aprilia, si ripercorre a ritroso la S.S.148, potendo però prendere una delle numerose deviazioni

Le Strade del Gusto

La Costa e la Pianura Pontina



che portano sulla costa tirrenica e, dopo poco più di 50 km., si giunge a **SABAUDIA**. La città conserva integralmente l'originale nucleo del 1934 (anno dell'inaugurazione) che le ha fatto attribuire il titolo di "Città del Razionalismo". Immersa in un ambiente naturale incantevole come è quello del Parco Nazionale del Circeo, con



il lungo ed imponente cordone dunale che costeggia il mare e i laghi costieri, è da anni rinomata località turistica. Per gustare i prodotti locali (pesce, funghi, formaggi, ortaggi e vini) segnaliamo tre soste: il ristorante dell'**Hotel Le Dune** (via Lungomare, 16 tel. 0773.51291), **La Giunca** (via Lungomare, km. 29,100 tel. 0773.515251; chiuso il martedì) e il **Rendez Vous** (Piazza Oberdan, 8 tel. 0773.51579, chiuso

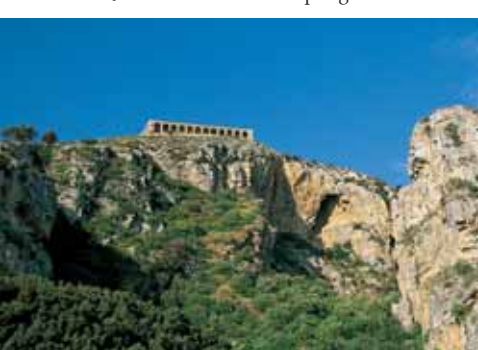


il lunedì). Al confine con Sabaudia, adagiata al centro dell'Agro Pontino, **PONTINIA**, una delle quattro giovani "sorelle" della provincia di Latina, è importante centro di produzione della mozzarella di bufala. Da Sabaudia, costeggiando il Mar Tirreno ad ovest e il Lago di Sabaudia ad est con il promontorio del Circeo a fare da sfondo, si arriva a **SAN FELICE CIRCEO**. Abitata fin da epoche remotissime, come testimoniato dal ritrovamento del cranio di un uomo neanderthaliano, e legata al mito di Ulisse e della Maga Circe, la città conserva un'anima medievale nel piccolo e caratteristico centro storico che fa da contraltare alle bellezze turistiche ed ambientali, particolarmente apprezzabili con un tour in barca. La zona presenta coltivazioni di ortaggi e vitigni da cui si



producono vini a D.O.C. bianchi, rossi e rosati del Circeo e propone, tra le specialità gastronomiche, piatti a base di pesce. Qui troviamo l'azienda **La Casina delle Api** (via Duca d'Aosta, 34 tel. 0773.598116), rinomata per il suo miele ed altri prodotti dell'apicoltura. Per gustare gli squisiti prodotti locali, le soste consigliate sono: **La Stiva** • **Park Hotel Circeo** (lungomare Circe, 32 tel. 0773.547276), **La Veranda della Maga Circe** (via A.Bergamini tel.0773.547821), **Il Grottino** (via Vittorio Veneto, 2 tel. 0773.548446; chiuso il

giovedì), **Serena** (via Sabaudia, 208 tel. 0773.596931; chiuso il lunedì). Da San Felice si scende ancora verso sud e, costeggiando lo splendido litorale sabbioso si arriva a **TERRACINA**, centro di origine volsca che conserva numerose e importanti tracce dell'epoca romana visibili nel centro storico, accanto a edifici di età medievale, e sul Monte S. Angelo dove si trova la costruzione del Tempio di Giove. La città "nuova" si adagia su circa 15 km. di costa nell'ampio golfo racchiuso



dai promontori del Circeo e di Gaeta, protetta dai Monti Ausoni che qui digradano verso il mare separando la Pianura Pontina dalla Piana di Fondi. La gastronomia di Terracina rispecchia pienamente la tradizione mediterranea fatta di prodotti della terra e del mare, e si segnala per la produzione del vino Moscato. Tra le aziende locali, si suggerisce una visita alla **Cantine S. Andrea Azienda Agricola** (loc. Borgo Vodice; via Renibbio, 1720 tel. 0773.755028), specializzata nella produzione e vendita dei vini D.O.C. *Circeo* come il Bianco, il Trebbiano (*Riflessi*), il Rosso (*Preludio e Sogno*), Rosso *Riserva*, Rosato, Rosso *Novello*, Sangiovese, oltre al Moscato di Terracina secco I.G.T. *Oppidum* (ma anche il passito *Capitolium* e lo spumante). I ristoranti consigliati per una piacevole sosta sono: **Hotel Fiordaliso** (Str. Prov. Terracina S.Felice C., km. 10,800 tel. 0773.780897), **Bottega Sarra** 1932 (via Villafranca, 34 tel. 0773.702045; chiuso il lunedì), **Saint Patrick** (corso Anita Garibaldi, 56 tel. 0773.703170; chiuso il martedì), **Hostaria del Vicoletto** (via Quartiere, 9 tel. 0773. 703781; chiuso il lunedì), **Il Caminetto** (via Cavour, 19 tel. 0773.702625; chiuso il lunedì), **La Capannina** (S.S. 7 Appia, km. 103 tel. 0773.702539; chiuso il martedì), **Hostaria Porto Salvo** (S.S. 7 Appia, km. 102 tel. 0773.702151), **Il Veliero** (via Pantani da Basso, 2 - Loc. Porto Badino, tel. 0773.764418, chiuso mercoledì).

Latina

Hostaria dei Volsci

Titolare: Gianluca Scaramella

Locale giovane di design minimale, poco lontano dal centro città offre piatti tipici rivisitati, di carne e di pesce. Gestito da due giovani entusiasti propone anche piatti creativi. Carta dei vini discreta con significative presenze di etichette provinciali.

Hostaria la Fenice

Titolare: Stefano

Confortevole e scenografico, questo ristorante riproduce l'ambientazione di una piazza. La passione dei gestori per i prodotti locali e nazionali di qualità e la grande attenzione nella scelta dei vini fanno di questo ristorante una tappa da non mancare.

Ristorante Baccus Hotel De La Ville Central

Titolare: Cristiano Meloni

Situato all'interno dell'Albergo, il ristorante è molto ampio e ben arredato; ospita anche mostre di artisti internazionali. Oltre ai piatti della cucina internazionale, lo chef prepara anche piatti locali utilizzando i prodotti del territorio.



Enoteca dell'Orologio

Titolare: Graziano Bernini

Locale elegante di Latina, nel centro della città, direttamente su piazza del Popolo. Il ristorante di Graziano Bernini propone una cucina impegnata a valorizzare le peculiarità del territorio pontino. Attento il servizio, buona la carta dei vini.

Enoteca Assunta

Titolare: Anna Beltrami

Lungo la S.S. 148, il ristorante-enoteca offre una vasta scelta di piatti della tradizione pontina, accompagnati da una ricca carta di vini locali, laziali e nazionali. Accanto al ristorante una fornitissima gastronomia dove acquistare le migliori produzioni tipiche pontine e regionali.

Ristorante Blùgigiù

Titolare: Giorgio e Pietro Mazzola

Il locale, più enoteca-wine bar che ristorante, è gestito con passione e professionalità da tre giovani. Pur tra pochi elementi di tipicità, spicca la loro attenzione nella scelta di materie prime del territorio e nella ricerca di vini non banali, sia laziali che nazionali. Servizio semplice ed efficace.

Ristorante il Pachino

Titolare: Antonio Paccassoni

Ristorante di ridotte dimensioni (circa una trentina di coperti) a cui d'estate si aggiunge uno spazioso dehors, a due passi dal centro. Gestito dai volenterosi fratelli Paccassoni, propone una cucina semplice e genuina improntata sui prodotti pontini. Discreta carta dei vini.

Ristorante Boca Chica

Titolare: Massimo Guadagnoli

Ristorante con bellissima e suggestiva vista sul mare (Loc.Foceverde); atmosfera molto curata, servizio attento. Le proposte gastronomiche sono basate su quello che offre il pescato locale fresco di giornata.



Ristorante Giovannino

Titolare: Annamaria Noro

Storico locale di mare sulla spiaggia di Foce Verde. Ambienti ampi ed accoglienti, bella la vista sulla spiaggetta antistante. Servizio semplice e cordiale. Il menu offre una buona scelta di piatti di mare che utilizzano materie prime di qualità. Carta dei vini con i migliori vini laziali e numerose etichette nazionali e internazionali.

Ristorante Made in Italo

Titolare: Italo Di Cocco

Originale ristorante direttamente sul lungomare (Loc.Foceverde), molto particolare per l'ambientazione e gli arredi ridondanti di dettagli. La cucina si basa sul pesce e su preparazioni creative, anche fuori dalla tradizione pontina.

Ristorante Azienda Agrituristica Fattoria Prato di Coppola

Titolare: Giovanna Castiglione

Immerso nel verde, questo ristorante-agriturismo si propone con un'accogliente salone. Molto utilizzata in cucina la carne di bufala, affiancata dai vini del territorio. Primi piatti interessanti; in alternativa c'è anche la pizza.

Ristorante il Funghetto

Titolare: Michele e Michela

Una sosta che vale. In questo locale, sito a Borgo Grappa, lo chef Michele risulta un patron generoso, attento nei riguardi dei prodotti locali. I piatti propongono dunque pesci, ortaggi e verdure dell'area pontina rielaborati con passione e sapienza. Ottima carta dei vini, lodevole quella dei caffè.

Ristorante Casablanca

Titolare: Cioffi

Accanto questo locale è ideale per cerimonie e ricevimenti: ampio parcheggio e atmosfera di



Cantina Sociale Borgo S. Maria

Titolare: Sergio Nardin

Questa cantina (Loc.Borgo S.Maria) offre prodotti genuini da accurate selezioni delle migliori uve utilizzando metodi di lavorazione tecnologici e tradizionali. Lo spiccato senso dell'ospitalità, sviluppato grazie alle frequenti visite turistiche, è confermato dalla disponibilità ad accogliere gruppi ed amanti dell'enogastronomia, anche di domenica.



Azienda Agricola Ganci

Titolare: Laura Ganci

L'azienda Agricola Ganci da oltre 50 anni produce vino e olio con cura e passione. Tra tradizione e tecnologia moderna, l'Azienda Ganci ha avviato una cura sempre più attenta nei confronti della qualità. Possibilità di visite guidate e degustazioni dei prodotti.

Azienda Paste all'uovo Neri

Titolare: Giuseppina Vecchiotti

Azienda di lunga tradizione artigiana con laboratorio e punto vendita nel centro di Latina. Qui si possono gustare ed acquistare numerosi tipi di pasta all'uovo lavorati secondo la migliore tradizione locale.

Aprilia

Ristorante il Focarile

Titolare: F.lli Lungbi

È certamente il locale più rinomato della provincia. Merita la stella Michelin che da anni lo fa brillare: locale elegante, spazi ampi, servizio puntuale e professionale, grande carta dei vini ed eccellenti materie prime pontine. È la sosta di prestigio che i gourmet non possono perdere.

Casal del Giglio Azienda Agricola

Titolare: Antonio Santarelli

Azienda affermata a livello nazionale. La perfetta organizzazione, l'elevata professionalità dello staff e la bellezza del territorio di produzione ne fanno una



tappa obbligata per gli amanti del buon vino. La visita dell'azienda è a pagamento, giustificato dalla durata (3 ore) e dal servizio di degustazione dei vini, che viene guidato (anche didatticamente) da personale qualificato. E' naturalmente possibile acquistare i prodotti dell'azienda.

Consorzio Produttori Vini

Titolare: Nicola Di Bari

Questo consorzio offre una vasta gamma di prodotti (sedici etichette), tutti di buona qualità. Nell'azienda sono disponibili ampi spazi per l'accoglienza degli

Le Strade del Gusto

Gli Itinerari dei RISTORANTI TIPICI e delle AZIENDE TIPICHE in Provincia di Latina

ospiti, ed è possibile seguire le varie fasi della produzione. I vini sono in vendita presso un caratteristico negozio nella città di Velletri (Roma).

Azienda Acquarelli Arte dei Sapori

Titolare: Maggiaro e Acquarelli

L'Azienda produce cioccolato e dolciumi di varie tipologie, di elevata qualità. La produzione del cioccolato avviene seguendo ancora l'antico metodo del frantoio con la pietra di granito, ed utilizzando solo pasta di cacao, senza aggiunta di alcuna sostanza. L'Azienda dispone di uno spazio per la degustazione, ed offre anche la possibilità di visitare (su appuntamento), il piccolo stabilimento per conoscere i processi produttivi.



Sabaudia

Ristorante Hotel le Dune

Titolare: Giulio Zertanna

L'albergo sul lungomare di Sabaudia offre una ristorazione sicura, accompagnata da un servizio di qualità. Suggestiva la posizione, pittoresca la terrazza panoramica, in un'ambientazione chiaramente marinara. In cucina materie prime freschissime per preparazioni sia internazionali che locali. Carta dei vini con presenza di etichette locali.



Ristorante Rendez Vous

Titolare: Paolo Forzan

Situato nel centro di Sabaudia, questo piccolo ma confortevole locale è luogo gradevole e conveniente, dove mangiare pesce freschissimo accompagnato da qualche vino locale o nazionale.

Ristorante La Giunca

Titolare: Romeo Beoni

Locale inserito in una cornice indimenticabile, sulla spiaggia di Sabaudia. Il ristorante di Romeo Beoni offre atmosfera romantica, intima, e servizio cordiale. Romeo in sala e la moglie in cucina fanno di questo piccolo locale un luogo gradevole e conveniente dove mangiare pesce freschissimo accompagnato da qualche vino locale o nazionale.



S. Felice Circeo Ristorante La Stiva

Titolare: Gianluigi Superti

Location perfetta per il ristorante del Circeo Park Hotel. Il posto è suggestivo, direttamente sulla spiaggia, e la cucina punta molto sui prodotti del territorio, soprattutto ittici, anche se non mancano le proposte di carne di bufala. Carta dei vini adeguata, anche con diverse etichette locali.

Ristorante La Veranda della Maga Circe

Titolare: Antonella Di Genua

Uno dei più antichi della città, il ristorante dell'Albergo Maga Circe è situato in una cornice naturale che affaccia sul mare. Propone una cucina varia e raffinata che ha nel pesce e nei crostacei i protagonisti assoluti, affiancati da piatti legati alla tradizione ed ai tipici prodotti pontini, e da una buona carta dei vini.

Ristorante il Grottino

Titolare: Paolo

Locale essenziale, gestito dal "tipico" signor Paolo. Nonostante le ristrette dimensioni (punto di forza il pergolato) è senza dubbio una sosta interessante per chi cerca pesce freschissimo e tanta semplicità. La cucina, legata al territorio e alle sue primizie, si combina con la genuina ospitalità.

Ristorante Serena

Titolare: Emanuela Di Giorgio

Ambiente semplice per una cucina genuina. Molto carino il pergolato esterno con barbecue a vista. Il punto di forza di questo locale è la freschezza dei prodotti: pesce, carne, formaggi, oltre al pane e ai dolci.

Azienda La Casina delle Api

*Titolare: Sabina Carotenuto
e Guarino Tufano*



Questa azienda, a certificazione biologica, si dedica da tempo alla produzione di miele, polline, propolis, pappa reale, oltre che alla lavorazione della cera d'api e ai servizi annessi all'agricoltura. Ampi gli spazi riservati alla esposizione, alla degustazione e all'acquisto dei prodotti.

Terracina Ristorante Hotel Fiordaliso

Titolare: Famiglia Corradini

Sulla strada che unisce Terracina a San Felice Circeo, il ristorante dell'Hotel Fiordaliso è circondato da un vasto parcheggio e tanto spazio verde, ideale per cerimonie e banchetti. La famiglia Corradini propone una tipica cucina locale con pesce fresco, verdure e grande semplicità nei condimenti.

Ristorante Bottega Sarra 1932

Titolare: Luigi Sarra

Pochi tavoli e atmosfera accogliente per lo storico locale di Luigi Sarra. Cucina improntata sulla freschezza e la genuinità delle materie prime, sia di pesce che di carne. Carta dei vini ampia, con le migliori etichette regionali. Una tappa importante.

Enoteca Saint Patrick

Titolare: Ivana e Massimo Masci

In questo locale, all'interno di una domus medievale, si può venire per mangiare o semplicemente per uno stuzzichino in compagnia di un buon bicchiere di vino. Piatti semplici, qualche proposta "calda" e un'ampia scelta di formaggi, salumi e affettati. Suggestiva la cantina (ricavata da una cisterna di epoca romana) con le migliori bottiglie del panorama enologico nazionale e regionale.

Hostaria del Vicoletto

Titolare: Biagio



Ristorante caratteristico nel centro cittadino. Frequentato da tutti i personaggi dello spettacolo che hanno soggiornato a Terracina, offre una cucina tipica con proposte "al momento" che dipendono dal pescato del giorno e da ciò che offre il mercato. Scelta di materie prime di elevata qualità. Disponibili vini locali e tutte le etichette nazionali di maggior livello.

Ristorante il Caminetto

Titolare: Nazareno Fontana

Un caposaldo della ristorazione di Terracina, grazie

alla grande passione del signor Fontana, chef di cucina e patron. Il locale dispone di due ambienti, uno più accogliente e raccolto e uno più ampio. La professionalità e la competenza dei gestori sono una garanzia di continuità. Carta dei vini di buon livello con una giusta presenza di vini della zona.

Ristorante la Capannina

Titolare: Emanuele Panici

La posizione è suggestiva e il locale ben strutturato. Il giovane proprietario, anche sommelier e barman, ha una grande passione per l'enogastronomia e propone una cucina caratterizzata da prodotti di mare e di terra locali. Verdure di produzione propria. Carta dei vini con ampia presenza di vini locali. Servizio cortese e cordiale.

Hostaria Porto Salvo

Titolare: Guido Giarlo

Locale di grandi dimensioni con ampie vetrate che affacciano sul mare. Dotato anche di sala all'aperto, ideale per cene estive. Ambiente suggestivo, dall'atmosfera tranquilla e romantica. Cucina genuina a base di pesce, con proposte nuove e originali che esaltano la qualità delle materie prime tipiche locali.

Ristorante Il Veliero

Titolare: Bruno Feudi

Nella zona di Porto Badino, questo ristorante, accogliente e grazioso, è luogo dove pesce fresco e prodotti tipici locali sono le proposte principali. Il titolare, gentile e competente, utilizza anche



primizie del proprio orto e vini locali per un'offerta gastronomica di buon livello.

Cantine Sant'Andrea Azienda Agricola

Titolare: Andrea Pandolfo

È una delle aziende vinicole più affermate della provincia di Latina, con certificazione biologica dal 1993. Molto piacevole la visita in azienda e in vigna. L'acquisto dei prodotti può essere fatto sia sul posto che in uno dei 14 negozi esclusivisti di Terracina, Latina, Formia e Sabaudia.

ITTNERARI

La Costa e la
Pianura Pontina