

Sabato 19 Maggio 2012 ore 20,30

L'arte del bere e... incontra il Mercato della Terra di Slow Food

Al buongustaio d'oggi sono richieste due abilità: saper fare una spesa buona, sostenibile e ecologica, ed elaborare il tutto in cucina, senza perdere nessuno dei colori e dei sapori dell'orto. Questa volta i prodotti della nostra enoteca li combiniamo alle primizie del Mercato della Terra di San Giuliano Terme della rete Slow Food, animato da 16 produttori locali.

Ne è uscito un menu degustazione, a km 0, che vi proponiamo sabato 19 maggio. Vi renderà saggi, satolli e felici.

Menù della serata

Bruschettine miste

Pinzimonio con le verdure crude di aziende agricole della provincia di Pisa

Ravioli con ragout di mucco pisano

Tagliere del Re con prosciutto crudo di suino brado, salame di cervo, salame toscano, salsiccia di cinghiale, soppressata, finocchiona di cinta senese, lardo di Colonnata, olive, crostino toscano

Polentine grigliate con salsiccia toscana di Chianni e stracchino

Taglieri di formaggi varie stagionature di produttori locali di Volterra accompagnata con marmellate e composte dolci di ortaggi

Acqua

Vino rosso e bianco IGT della Tenuta Badia di Morrone - Terricciola (PI)

Dolce

Caffè

Prezzo € 30 a persona. Per i soci Slow food è previsto uno sconto di € 4

Prenotazione obbligatoria



L'arte del bere e...

enoteca – wine bar - spuntineria

Via G. Carducci, 62 Loc. La Fontina (PI)

Tel. 050 8754079

info@lartedelberee.it - www.lartedelberee.it