

**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](mailto:info@lartedelberee.it) - [www.lartedelberee.it](http://www.lartedelberee.it)