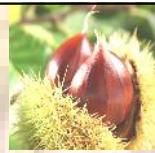




Il Comune di Pontedera

Organizza:



LA CITTADELLA

CAFFÈ

1965



I Giovedì del Gusto d'Autunno 2015

Comune

Pontedera Assessorato

Sviluppo Economico

La grande cucina dei cuochi di Pontedera con il meglio del territorio

Ristorante Aeroscalo

Via Roma, 8 Pontedera tel. 0587.52024, costo 30€

Giovedì 12 Novembre ore 20,30

Penna regina della caccia

Chef Francesco Marianelli

Menù

Bordatino al cavolo nero ed Alsavola

Risotto al colombaccio

Pernice con porcini

Spazio degustazione Nobile di Montepulciano Riserva 2011

Zuppa inglese e cantuccini

Ospite **Luciano Zazzeri** ristorante la Pineta Marina di Bibbona e Locanda del Sole a Querceto

Vini Az. Vit. **Il Conventino** Montepulciano

Interviene Alberto Brini

Rosso di Montepulciano Docg 2014-

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2012-

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2011-

Vin Santo del Conventino

Ristorante Enoteca La Cantinetta Vini

Via Dante, 79/81 Pontedera tel. 0587.213510, costo 30€

Giovedì 19 Novembre ore 20,30

Eccellenze d'Autunno in tavola

Chef Maria Menegato

Menù

Degustazione salumi Antica Macelleria Norcineria

Marianelli con giardiniera della casa

Farinata lucchese ai Porcini e olio nuovo Villa saletta

Paccheri con crema di porri e tartufo Bianco

Peposo dell'Impruneta a La Rocca con cime di rape

Torta di mele casalinga con Malvasia

Vini **Fattoria Villa Saletta Palaia**

Interviene Silvia Mellini

Spumante Metodo Classico Rosè Millesimato 2011 (Sangiovese)

Chiave Rosso Toscana Igt 2012

La Rocca Chianti Riserva Docg 2008

Ristorante F.lli Bernardini –La Pergola-

Giovedì 26 Novembre ore 20,30

Via Roma, 100 Pontedera tel. 0587.290675, costo 35€

Tartufo Bianco diamante del gusto. Collabora: Savini Tartufi Palaia



Chef Pier Luigi Cavallini

Menù



Tartara di Chianina al tartufo Bianco in cialda di grana e chips di pane all'olio nuovo Scopicci Volterra

Tagliatelle dello chef ai 30 rossi su fonduta di fontina e lamellata di tartufo Bianco

Roast-beef all'inglese con purè al tartufo Bianco

Crema ai formaggi al Dolce Peccato con cantuccini della casa alle mandorle e ai pistacchi

Vini **Tenuta Torre a Cenaia Crespina**

Interviene: Irene Scro

Cenaja Vermentino Igp 2013

(Gran Menzione del Vinitaly miglior Vermentino Toscano)

Torre del Vajo Igp 2012 (Sang. Cab. Syrah.)

Dolce Peccato (selezione uve sauvignon passite)

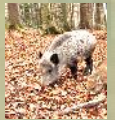
Ristorante Le Tre Campane

Via Vecchia di Treggiaia, 6 Pontedera tel. 0587.475139 costo 25€

Giovedì 3 Dicembre ore 20,30

Sapori dal bosco — chef: Angelo Belluoccio

Menù



Pasta Fritta, gateau di patate e funghi

Bruschetta ai porcini e funghi freschi di bosco trifolati

Zuppa di funghi

Maccheroni di toscana Martelli alla lepre

Cinghiale alla cacciatore con olive e polenta

Dal forno a legna: caldarroste e castagnaccio della

tradizione ai gherigli di noce, pinoli e rosmarino

con spuma di ricotta

Presente il maestro artigiano pastaio **Dino Martelli Lari**

Vini Az. Agr. **Vallorsi Terricciola**

Interviene: Stefano Bibbiani

Chianti Superiore docg 2013

Argante Doc Terre di Pisa Sangiovese 2012

San Bartolomeo Igt 2011

Vino Novello di Toscana Igt 2015

Le serate saranno guidate dall'enogastronomo **Enrico Bimbi** insieme ai viticoltori coinvolti

La manifestazione volge alla promozione del territorio attraverso l'intervento delle sue eccellenze stagionali. Qualora la nostra terra negasse la reperibilità, alcuni prodotti possono essere sostituiti per garantire la massima qualità dell'offerta. Caffè sempre compreso nel costo della cena. Prenotazioni ai ristoranti entro il mercoledì antecedente la serata