



Comune di Pontedera
Assessorato allo Sviluppo Economico

i Giovedì del **G**usto

Le Cene a Km zero nei ristoranti
di Pontedera a soli 25 euro

La bontà della filiera corta, le eccellenze del territorio elaborate dai grandi cuochi

Ristorante La Rosmarina

Via Diaz, 50 c/d Pontedera tel. 0587.292822

Giovedì 10 Maggio ore 20,30

*Dalla pasta alle farine, le spettacolari produzioni
biologiche della Bio Floriddia Peccioli*

Menù

Dalla farina di ceci bio: crespelle ripiene, cecina ai frutti
dell'orto ed altre gustose creazioni della cuoca
Pasta bio con germe di grano alle verdure di stagione
Bocconcini di manzo alla Rosmarina
su crema di patate al timo e cialdine di cereali Floriddia
Torta cioccolato al Recinaio

Vini **Fattoria Sangervasio** San Gervasio

Sangervasio Bianco Igt anteprima 2011
(Vermentino, Chardonnay, Sauvignon Blanc)

A Sirio Igt 2007 (Sangiovese) Vin Santo Recinaio Doc 2001

Ristorante Le Tre Campane

Via Vecchia di Treggiaia, 6 Pontedera tel. 0587.475139

Giovedì 17 Maggio ore 20,30

La Cinta Senese di Guido Nenna Chianni

Menù

Crostino con lardo di Cinta
Cavolo... inCinta
Ragù bianco di Cinta con sedani di ...campo
Tagliata di scamerita con crudità dell'orto
Torte casarecce delle Tre Campane

Vini **Badia Morrone** Terricciola

La Suvera Igt 2010
(Chardonnay, Viognier, Vermentino)

Chianti "I Sodi del Paretaio" Docg 2010

Taneto Igt 2009 (Syrah, Sangiovese, Merlot)

Vin Santo Doc 2007

Ristorante Le Sodole

Via delle Sodole,1 Pontedera tel. 0587.484028

Giovedì 24 Maggio ore 20,30

Dal mitico uovo alle altre eccellenze di Paolo Parisi

Le Macchie – Lari

Partecipa: **Gelateria Veneta** Pontedera

Menù

Stuzzichino di pappa al pomodoro
Degustazione Uovo 61°/20\`
Dalla Cinta: Finocchiona, Guanciaie, Raviolo di lardo
Bigoli della casa con farina bio al ragù ibrido nero
Spolpato di capretto con stufato di verdure
Voglia di qualcosa di buono... toscano
Gelato al Baciamaio della Veneta e cantucci dello chef

Vini **Fattoria Degli Azzoni** Pontedera

Le Fonticchie Igt 2011 (Vermentino)

Villa Sole Igt 2011 (Pinot Grigio)

Chianti Docg 2009

Helianthus Igt 2007 (Sangiovese, Merlot, Syrah)

Vin Santo Baciamaio Doc 2006

Osteria L'Alpaca

Via Vecchia di San Gervasio, 47 Montecastello tel.0587.629244

Giovedì 31 Maggio ore 20,30

Anteprima Tosca

La vera patata di Santa Maria a Monte raccolta 2012

Fornisce: **Az. Agr. Podere Tognoni**

Menù

Entrée di Tosca
Gnocchi di Tosca all'ortolana
Pasta e patate, la ricetta di una volta
Dal forno a legna: coniglio in porchetta
con patate novelle di Santa Maria a Monte
Torta di carote e patate ed altre golosità

Vini **Fattoria Fibbiano** Terricciola

Fonte delle Donne Igt 2011 (S.Colombano Vermentino)

"Sofia" Rosè di Sangiovese Igt 2011

Chianti Superiore "Casalini" Docg 2010

Ogni cena ha il costo di 25€ coperto, acqua e caffè compresi.
Prenotazioni ai ristoranti entro il mercoledì antecedente la serata.

A tutte le serate interverrà l'enogastronomo **Enrico Bimbi**
con enologi e/o titolari delle aziende viti-vinicole

