

# i Giovedì del **Gusto**

Ad ogni serata l'esibizione di una *gelateria artigianale* di Pontedera

La bontà della filiera corta elaborata dai grandi cuochi

Comune di Pontedera  
Assessorato allo Sviluppo Economico

**Primavera 2013**

## **Pizzeria Filetteria Amalia Laghi**

Parco Laghi Via delle Prunacce Pontedera, tel. 393.9520114

**Giovedì 16 Maggio ore 20.30**

### *Menù*

**Dal mare e dall'orto:** gran buffet sul lago  
con frittura croccante

Maccheroni al torchio alla carbonara di mare fresco

Filetti di tonno e spada freschi alla griglia  
con mistanza di verdure e tortino di patata

**Dalla Veneta:** Gelato al Vin Santo Baciamaano  
con cantuccini artigianali della Casa del Pane

**Vini Fattoria degli Azzoni - Pontedera**

Le Fonticchie (vermentino) Igt 2012

Villa Sole (pinot grigio) Igt 2012

Vin Santo Baciamaano doc 2007

## **Ristorante Pizzeria la Rosmarina**

Via Diaz 50c/d Pontedera, tel. 0587.292822

**Giovedì 23 Maggio 20.30**

### *Menù*

**Dall'incamiciato nell'argilla ai freschi:** i Formaggi dell'Avvenire  
(Terricciola) alle erbe aromatiche di Terra & Aroma (Cascina)

Passata di zuccina al timo e aneto

Raviolo aperto ai carciofi e nepitella su crostacei

Involto di branzino alle erbe nostre di Terra & Aroma

**Dalla chef:** Torta di mandorle e agrumi

**Da Via Gotti 5:** Gelato al cioccolato extra fondente

**Vini Tenuta Torre a Cenaia - Crespina**

Franciacorta Saten Docg Robert Pitti Ferrandi,

Pitti Chardonnay-Sauvignon blanc Igp 2012,

Cenaja Vermentino Igp 2011, Dolce Peccato

## **Ristorante Pizzeria da Tiziano**

Via Salvo d'Acquisto 59 Pontedera, tel.0587.55523

**Giovedì 30 Maggio ore 20.30**

### *Menù*

Cecina, schiacciate e pizze croccanti  
con varietà di formaggi,

affumicati del mare ed eccellenze del campo

Gran Paella di Tiziano col pesce fresco livornese

Cozze ripiene della tradizione toscana

**Da Zanobini:** Sorbetto allo spritz

con mandorle caramellate

**Vini Azienda Agricola Vallorsi - Terricciola**

I Cerroni Igt 2012

Vermentino Igt 2012

Chianti Superiore Vallorsi Docg 2011

## **Ristorante CacioCavallo**

Via Dante 50 Pontedera, tel. 0587.213670 - 320.9319916

**Giovedì 6 Giugno ore 20.30**

### *Menù*

Fantasia calda e fredda con la vera mozzarella di bufala,  
meringa al basilico e polpettina di melanzana

Raviolone con ricotta dolce al ragù bianco intenso

Suprema d'anatra ai tre sapori con polenta concia al fegato  
d'anatra e tartufo scorzone

**Dallo chef:** Torta di pane al cioccolato fondente

**Da Caffè d'Oro - Ice Palace:** Gelato all'amarena

**Vini Fattoria Villa Saletta - Palaia**

Spumante di qualità Rosè 100% sangiovese millesimato 2011

Metodo Classico, La Rocca Docg Chianti Riserva 2008

Borgo Saletta Igt Rosso Toscana 2007

## **Ristorante La Vecchia Banana**

Via Fiorentina 1/a Pontedera, tel. 0587.55388

**Giovedì 13 Giugno ore 20.30**

### *Menù*

Tartara di Mucco Pisano con pesto di finocchietto  
Rigatoni di grano duro del Consorzio Agrario Pisa  
al ragù bianco di Mucco Pisano

Peposo dell'Impruneta col Mucco Pisano

**Dallo chef:** Bavarese al cioccolato bianco

**Da L'Era Glaciale:** Gusto Era Glaciale (gelato alla nocciola  
variegato con squisita crema al cioccolato Gianduia)

**Vini Podere Spazzavento - Ponsacco**

Eulalia Igt 2012 (vermentino), Chianti Superiore Docg 2011

Grano delle Formiche Igt 2010 (sangiovese, colorino)



Pontedera

**GRUPPO LUPI**

Antincendio e sicurezza



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. Si raccomanda la puntualità.