



Il Comune di Pontedera

Organizza:



LA CITADELLA

~ CAFFÈ ~

1965



I Giovedì del Gusto d'Autunno 2016

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 17 Novembre ore 20,30

Cacciagione e tradizione
Chef Francesco Marianelli



Menù

*Vellutata di Fagiano con crostini di pane
Paccheri all'Anatra e Porcini
Lepre alla cacciatore con polenta ed erba di campo*

*Grazioline di mele e mandorle
con caramello e granella di frutta secca*

Vini **Pieve de' Pitti Terricciola**

Interviene Sergio Gargari

Appunto Igt 2012
Cerretello Chianti Superiore Docg 2012
Moro di Pava Igt 2008

Ristorante La Losanga

Via Pisana 153/157 Pontedera tel. 0587.56323, costo 25€

Giovedì 24 Novembre ore 20,30

Gusto e tradizione: i tanti volti di re Merluzzo
Chef Giovanni Sassu



Menù

*Baccalà mantecato con sfoglia di pane toscano
Maltagliati della casa al Nasello, il merluzzo del
Mediterraneo, con pomodorini verdi,
porri e pinoli*

*Stoccafisso con patate alla Pisana
Tortino fondente con pere e cioccolato
su salsa di cachi*



Vini **Tenute Riccardi Toscanelli Pontedera**

Interviene Nadia Negro Pesce

Vermentino Igt 2015
Cuore Perduto Igt 2015

Ristorante F.lli Bernardini –La Pergola-

Giovedì 1 Dicembre ore 20,30

Via Roma, 100 Pontedera tel. 0587.290675, costo 32€

Eccellenza a tavola: il Piemonte incontra la Toscana

Chef Pier Luigi Cavallini



Menù

Tartara di Angus

con Bagna Cauda e cialda di Grana

Tagliolini dello chef con farina di castagne

con salsiccia di Cinta Senese e Porcini

Stracotto chinato su nido di polenta bianca e

granella di castagne

Crema diplomatica con croccante di mandorle e arance

Vini **Casanova della Spinetta Terricciola**

Interviene: Bruno Rivetti e Mirko Bessi

Spumante Contratto Millesimato extra brut 2011

Il Nero di Casanova Igt 2012

Il Gentile di Casanova Igt 2011

Moscato d'Asti La Spinetta Biancospino Docg 2016

Ristorante La Rosmarina

Via Armando Diaz 50, Pontedera tel. 0587.292822, costo 25€

Giovedì 8 Dicembre ore 20,30

Sapori e saperi contadini
chef: Stefania Retini



Menù

L'Otto file incontra i formaggi di Gigio

Polenta di neccio al salame toscano

Lasagnetta di gobbi con ragù campagnolo

Coniglio e chiocciole

il gran piatto contadino (quasi) dimenticato

Carlotta con castagne

In collaborazione con: Az. Agr. Bio Floriddia Peccioli– Az. Agr. Caseria L'Avvenire
Terricciola– Az. Agr. Meazzini Crespina– Allevamento Conigli La Tegolaia Capannoli–
Allevamento Chiocciolate Helix Valdera Palaia

Vini **Az. Agr. Terre di Guidoreste Morrona**

Interviene: Cristian Parri

Ribeino Igp Bianco di Toscana 2015

Caringi Igp Rosso di Toscana 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