



Dai Giovedì del gusto

Comune di Pontedera organizza:

I Giovedì del Pesce



Il pesce povero diventa da Re con i grandi chef di Pontedera. Cene anticrisi a 25 euro.

Ristorante Pizzeria la Rosmarina

Via Diaz, 50c/d Pontedera, costo 25 €, tel. 0587/292822

Giovedì 8 Maggio ore 20,30

Menù

chef Stefania Retini

Pansanella croccante con acciughe e pesce povero
marinato alle erbe aromatiche
Minestra di Razza e piselli sgranati
Spatzli al ristretto di pesce di fondale
Millefoglie di melanzane al pesce azzurro e frutti di
mare con patate rosticciate ai pistacchi
Dolce di ricotta alle ciliegie

Vini Podere Spazzavento (Ponsacco)

Da agricoltura Biologica

L'Eulalia Igt 2013 (vermentino)
Rosato di Spazzavento Igt 2013 (sangiovese)

Trattoria La Pescaccia

Via delle Colline Pontedera, costo 25 €, tel. 0587/52384

Giovedì 15 Maggio ore 20,30

Menù

chef Fiorella Bassoni

Sgombro in carpione, tortino di Acciughe con frittatina
Ravioli con ripieno di Tracina e ricotta
al pesto di pomodoro
Millefoglie di Baccalà al pepe di Cayenna
Tortino al cioccolato fondente con fragole nappate

Vini Az. Agricola San Gervasio (Palais)

Da agricoltura Biologica

Spumante di qualità Sangervasio Rosa (sangiovese)
Anteprima Sangervasio Bianco Igt 2013
Chardonnay Igt 2012
Vin Santo "Recinaio" Doc 2003

Ristorante Via Pisana 62

Via Pisana, 62 Pontedera costo 25 € tel. 0587.091903

Giovedì 22 Maggio ore 20,30

Menù

Chef Giovanni Sassu

Fiori di zucca al ripieno di Alici e trancio
di Pesce Sciabola in tempura su crema di porri
Totani al cartoccio ripieni di zucchine e mozzarella
con pomodorini, olive taggiasche e sformatino di ceci
Spaghetti cacio e pepe al Chianti di Badia
con impepata di Cozze
Semifreddo al croccantino

Vini Badia di Morrone (Terricciola)

Felciaiao Igt 2013 (vermentino)
La Suvera Igt 2013 (chardonnay-viognier)
Chianti "I Sodi del Paretaio" Docg 2012
Vin Santo di Badia Doc 2008

Ristorante cacioCavallo

Via Dante, 50 Pontedera costo 25 € tel. 0587.213670-3209319916

Giovedì 29 Maggio ore 20,30

Menù

chef Mariano Lisa

Tris di Alici di Lampara:
'mbuttunat, in tortiera, in salsa verde
Strascinati con Sarde, fave, pomodoro datterino e
pecorino toscano
Sugarello in salsa di asparagi con tortino
di patate farcito alle acciughe dissalate
Delicatezza alle Fragole

Vini Fattoria Uccelliera (Fauglia)

Spumante Brut Uccelliera (pinot bianco)
Lupinaio Igt 2012 (sauvignon-viognier)
Spumante dolce San Colombano Uccelliera

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

Il pesce utilizzato in questa rassegna è esclusivamente
fresco. In quanto tale l'approvvigionamento è vincolato
alla pescata del giorno ed alcune specie ittiche potrebbero
essere sostituite qualora non disponibili.

Caffè sempre compreso. Prenotazioni: direttamente ai ristoranti entro il mercoledì antecedente la serata