



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