Antipasto

Salsiccia di Chianina Igp Macelleria Morelli Pontedera

Vitello Concio Pontederese Macelleria Desideri Pontedera- in salsa verde

Ratatouille di verdure

Bruschetta “all’Oro verde dei Sapori d’Autunno”.

I grandi oli extravergini in degustazione presenti in tavola per tutta la cena:

Az. Agr. Col Di Conca Treggiaia- blend Razza e Mignola

Az. Agr. Val di Lama Montecastello- certificata biologica- I monovarietali di casa nostra

Privilegio- Igp Toscano Foglia Verde- Igp Toscano Foglia Bianca (biologico)

Usiglian del Vescovo Igp Toscano blend variatà locali- Palaia

Pieve de’ Pitti – certificata Biologica- Igp Toscano da varietà locali- Terricciola

**Vino abbinato: Villa Sole Igt 2016 (Pinot Grigio) Fattoria Degli Azzoni Pontedera**

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

 1° Primo

Tacconi pastificio Caponi Pontedera (leader pasta laminata all’uovo) in salsa di coniglio

**Vino abbinato: Le Redole di Casanova Igt 2014 (80% Sangiovese + Canaiolo) Podere La Chiesa Terricciola**

**-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

2° Primo

Maccheroni di Toscana Pastificio Martelli Lari (leader pasta trafilata al bronzo) in salsa di pernice

**Vino abbinato: Chianti Superiore Docg 2014 Usiglian del Vescovo Palaia**

**-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

Gran pezzo- arrosto - Chianina Igp Macelleria Falaschi San Miniato

Contorni:

Purè di patate di Santa Maria a Monte coltivazione Podere Tognoni di Romano Nieri

Erba mista saltata in padella Az. Agr. Bulleri Peccioli

**Vino abbinato: Teuto Igt Doc 2013 (Sangiovese) Tenuta Podernovo Terricciola**

**------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

Degustazione in predessert:

Crema di miele alla Nocciola- prodotto novità in anteprima- Az. Agr. La Casina Montecastello

 con Pecorino Toscano Dop stagionato Riserva Famiglia Busti Fauglia

**Vino abbinato: Dolce Peccato Igt (vendemmia tardiva Trebbiano-Sauvignon) Tenuta Torre a Cenaia**

**-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

Degustazione panettoni artigianali Sapori d’Autunno

Panettone classico Casa del Pane di Gori Pontedera

1° classificato della Toscana 2016 e 2017 e top 20 italiano- Campionato Italiano Panettone Day

 --------------

Panettone creativo “Pera e cioccolato” Pasticceria Le delizie di nonna Nina –Pontedera-

 **Vino abbinato: Dolce Peccato Igt (vendemmia tardiva Trebbiano-Sauvignon) Tenuta Torre a Cenaia**

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

Degustazione: Blend Storico Gran Selezione La Cittadella CaffèPontedera

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Il pane della serata: Dop Toscana a lievito madre con germe del grano Casa del Pane di Gori Francesco Pontedera