



La Cucina Abusiva
ristorante Vegano e non

Via Don Sturzo, 6 Pontedera tel. 0587.483082 costo 28€

Giovedì 10 Maggio ore 20,30

Chef Emanuele Fabiani

Cena Concerto Jazz con i Timeline Quartet
Sapori Vegetariani - Gusto bio dai nostri campi

Menù

Crocchette di asparagi su pesto di pomodori secchi
Torta di ceci con cipolle bianche e maionese veg
Purè di broccoli e cavolo romano al profumo di paprica
Crema di borlotti alla cannella
Riso Venere su crema di asparagi con insalata di carciofi, limone
e semi di Chia
Cialda di patate con con pomodoro verde tostato, insalata di
cavolo viola e formaggi misti
Torta Sacher veg con marmellata di zucca e arancia

Vini Tenuta La Macchia - Montescudaio

Interviene Cristian Carignani

Continuum spumante di qualità Rosé Igt
L'Aryah Igt 2017 Sauvignon
Materia Igt Rosato 2017 Merlot+ Petit Verdot

La Cantinetta Vini
Ristorante Enoteca

Via Dante, 79/81 Pontedera tel. 0587.213510 costo 30€

Giovedì 17 Maggio ore 20,30

Chef Maria Menegato

A tavola con Arcenni Tuscany
Chioccioline dal cuore della Toscana

Menù

Chioccioline fritte
Crostino di funghi e chioccioline
Chioccioline ai porri e patate
Focaccina con farine Floriddia al Paté di chioccioline
Risotto "Acquerello" alle chioccioline
Chioccioline della tradizione in umido
Composta di frutta cotta in forno con gelato alla cannella

Vini Tenuta Torre a Cenaia - Crespina

Interviene: Irene Scro

Pitti Brut Blanc de Blancs da uve Chardonnay
Cenaja Vermentino Igp 2016
Pitti Sangiovese Igp 2016
Dolce Peccato (Vendemmia tardiva di Sauvignon e Trebbiano)

Rewind Ristorante Pizzeria Wine-Bar

Via Giuseppe Verdi 11 tel. 0587.54712 costo 25€

Giovedì 24 Maggio ore 20,30

Il sapore delle eccellenze con Macelleria Desideri Pontedera e
Az. Agr. casearia Biodinamica L'Avvenire Casanova Terricciola
Maestro fornaio: Arturo Saviano

Menù

Degustazione formaggi Bio Avvenire: dal vaccino alla pecora
Tartara di vitello nostrale Desideri
Vitello Concio Pontederese del Desideri
Insalata di agrumi con soppresata naturale Desideri
Maccheroncini al ragù napoletano con salsiccia Desideri
Dal O'Panuozz alla Pizza, le specialità del forno di Rewind con il
Formaggio novità, erborinato nostrano dell'Avvenire, il rigatino
e la spalla cotta artigianale del Desideri e tanto altro
L'arte dolciaria di Dolcemente Pontedera

Vini Fattoria degli Azzoni Pontedera

Interviene: conte Aldobrando degli Azzoni Avogadro C.

Villa Sole Igt 2016 Pinot Grigio
Chianti Docg 2015
Degustazione Helianthus Igt 2013 Sangiovese + Merlot + Syrah
Vin Santo Baciamaio Doc 2009 da appassimento uve Trebbiano

Ristorante La Pescaccia

Via delle Colline, 4 Pontedera tel. 0587.52384 costo 30€

Giovedì 31 Maggio ore 20,30

Chef: Fiorella Bassoni

La grande cucina livornese

Menù

Cee finte
Spaghettoni all'acciugata livornese
(con alici e/o sarde fresche)

Cacciucco di seppie e cozze

Ricotta briaa
Ponche alla livornese

Vini Podere Pellicciano Agrisole San Miniato

Interviene: Fabio Caputo

Mafefa bianco igt 2017 Verm+Malv b+ Grechetto
Mafefa rosato igt 2017 Sang + Can + Malv. Nera
Chianti Sanminiatello Docg 2016

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 potrebbero 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.