

CENA – DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI

Mercoledì 8 maggio 2013, Zona ristorante Padiglione 6



Menù a buffet

Antipasti	Corner panificatori: Varieta' di pane ,focaccine, grissini,ecc. Corner di salumi tipici: Prosciutto del Casentino,Salame toscano,Finocchiona,lombetto,capocollo,ecc. Donzelle fritte Selezione di formaggi a latte crudo di Monte Mercole con miele e marmellate: Pecorino abbucciato,Caciotta,pecorino stagionato sotto le vinacce,sotto la cenere,sotto le foglie di noce,sotto il grano,mattonella ,ecc. Ricotta fresca e raviggiolo Fettunta con olio Extravergine di oliva Crostini neri Toscani Bruschettine Torta salata di ricotta e bietola Carpaccio e Tartare di Chianina
Primi Piatti	Ribollita Acquacotta Casentinese Tortelli di Patate con ragu' Toscano Risotto con pecorino abbucciato,zafferano e pinoli
Secondi Piatti e contorni	Bocconcini di Chianina al Sangiovese con Fagioli zolfini Carre' di Maiale Brado del Casentino al Forno con Patate
Dolci	Torta di mele rugginose della valdichiana Castagnaccio Torta di pane Cantuccini con Vinsanto

Selezione di vini aretini in degustazione

Campogialli - Toscana Chardonnay IGT - FATTORIA LA TRAIANA (Terranuova Bracciolini)

Malvasia - Toscana Bianco IGT - CAMPO DEL MONTE (Terranuova Bracciolini)

RosAntico - Toscana rosato IGT - PODERE DI POMAIO (Arezzo)

Rosa del Castagno - Toscana Rosato IGT - FABRIZIO DIONISIO (Arezzo)

Chiassobuio - Toscana rosso IGT - TUNIA (Civitella della Chiana)

Amadio - Toscana rosso IGT - Az. Agr. BUCCIA NERA (Arezzo)

Panaccio - Toscana rosso IGT - AZ. AGR. GIANCARLO CASINI (Arezzo)

Vallechiusa - Toscana Rosso IGT - AZ. AGR. ORNINA (Castel Focognano)

Peconio - Sangiovese rosso di Toscana IGT - VILLA LA RIPA (Arezzo)

Chianti Riserva DOCG - AZ. AGR. BALDI GIANLUCA (Terranuova Bracciolini)

Vinsanto del Chianti DOC - FATTORIA CASABIANCA (Bucine)