



**Domenica 26 Febbraio 2023 Ore 13.00
A Venturina Terme in località Lumiere
Presso l'Osteria "Il Vecchio Borgo"**

LA TOSCANA IN TAVOLA

**La nostra accurata selezione di prodotti tipici
locali elaborata in chiave Toscana:**

- **SELEZIONE DI ANTIPASTI DI TERRA SERVITI IN TAGLIERI**
 - ✓ il capocollo, il prosciutto e il salame del "il salumificio Patrone"
 - ✓ la polentina fritta
 - ✓ zonzelline con farina di grano antico del "il mulino Le pietre"
 - ✓ pappa al pomodoro
 - ✓ la nostra giardiniera con verdure dell'orto
 - ✓ sformatini di cavolfiore con crema al pecorino
 - ✓ schiacciata croccante "fatta in casa" con farina di grano antico e lievito madre
 - ✓ pecorino semi stagionato toscano
- **Tortelli maremmani di ricotta e spinaci
al ragù di Chianina**
- **Torta soffice alle nocciole e scaglie di
cioccolato fuso**
- **Torta di mele e cannella**

Vino presentato dall'azienda agricola Rigoli:
"N'Etrusco" (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot)
Olio EVO presentato dall'azienda agricola Rigoli

Per info e Prenotazioni: Antonella 3395070738

Soci Slow Food: 33€; aspiranti soci 38€

