



**Domenica 21 Aprile 2024 ore 13.00**

## **IL VIOLETTO SI RACCONTA... ANCHE A TAVOLA**

**Aprile, sboccia la primavera ed uno dei fiori più belli e più buoni è il Carciofo.**

**La nostra Condotta è riuscita ad riprendere la coltivazione di questa varietà tipica della Val di Cornia, che con gli anni andava perdendosi in quanto il periodo di produzione è estremamente limitato. Questo ci racconteranno i produttori della *COMUNITÀ DEL CARCIOFO VIOLETTO DELLA VAL DI CORNIA* durante il pranzo interamente a base di carciofo che Daniele dell'Osteria il Melograno ha realizzato per noi.**

### **Menù**

<b>Antipasto</b>	Sformatino di Violetto su crema di carote e crema di formaggi con vele di pane croccante all'olio extravergine di Suvereto
<b>Primo piatto</b>	Fusilloni ai Violetti trifolati e guanciaiale croccante
<b>Secondo piatto</b>	Hamburger di Cinghiale su patata arrosto e Violetti al forno
<b>Dessert</b>	Strudel con Violetto ricotta e arancio candito
<b>e per finire</b>	Digestivo al Carciofo del Melograno

**Costo del pranzo (bevande incluse):**

**Soci Slow Food 45€**

**aspiranti soci 50€**

**Informazioni e Prenotazioni:**

**Antonella 3395070738**

