



Giovedì 9 giugno alle ore 20:30

Ristorante La Piccionaia - Località Malavota, 54 - Gabbro

Da molto tempo avevamo in mente di celebrare la **Guida Slow Wine** con una cena speciale ma aspettavamo il momento giusto per godercela con un po' di serenità!

Ringraziamo la **Fisar Delegazione di Livorno** che curerà il servizio ed **Erika**, padrona di casa del ristorante **La Piccionaia**, per l'ospitalità e la golosa proposta.

Il menù

- Antipasto in Piccionaia
- Risotto taleggio ed erbe
- Pappardelle al cinghiale
- Capocollo intero al forno a legna
- Peposo dell'Impruneta

E per finire

- Schiaccia Campigliese
- Torta al cioccolato fondente

In degustazione vini selezionati dalla Guida Slow Wine 2022

- Lambrusco di Sorbara Radice - Paltrinieri - **Premiato come vino Slow e Top Wine**
- Barbera D'Asti D.O.C.G. - Azienda Agricola Luigi Spertino - **Premiata come Cantina Slow**
- Romagna Sangiovese Predappio Riserva - Le Lucciole 2018 - **Premiato come Top Wine**

I dolci saranno serviti con **Vermouth Chinato** della distilleria "**Il Re dei Re**" di Livorno

Costo della cena € 35,00 per i soci Slow Food e Fisar

€ 40,00 per i non soci

I partecipanti potranno acquistare la Guida Slow Wine 2022 al prezzo speciale di € 10,00

Per informazioni e prenotazioni

Valentina 3289693680 - slowfoodlivorno@gmail.com

Ristorante La Piccionaia 3383709276