

SLOW FOOD IN RIVA AL MARE

1° appuntamento con i Ristoranti dei Bagni del Golfo del Sole
Importante realtà stagionale che qualifica Follonica e la sua ristorazione

L'AZZURRO pesce del mare **ED IL BIANCO** vino d'Italia

Ristorante del BAGNO OASI

Viale Italia – Pratoranieri FOLLONICA (GR)

Mercoledì 17 Maggio 2006 ore 20,15

Menù

Baccalà aromatizzato al tartufo su vellutata di mais
Crudo di tonno con julienne di verdure di stagione

Alici sbollentate con cipolle di Tropea al forno

Crostino alla bottarga di muggine

Straccetti di saraceno con sarde al profumo di origano

Tagliata di tonno su erbe di campo

Sfogliatella di mele con fragole e frutti di bosco

Caffè e vari Distillati

Carta dei Vini

CAMESTRI 2005 (Az. Agr. Porello) – DOC Roero Arneis – Piemonte

PINOT GRIGIO 2004 (Tenuta S. Anna) – DOC Friuli Grave – Friuli Venezia Giulia

VERMENTINO 2005 (Morisfarms) – IGT Maremma Toscana – Toscana

CALICE 2004 (C.p.v Manduria) – IGT Salento – Puglia

BIANCO A SORPRESA 2003 – Toscana

Soci Slow Food € 29 (1 x Terra Madre) - **Non Soci € 32** (1 x Terra Madre)

Prenotazioni entro il 16.5.2006 (o fino ad esaurimento posti)

C/o Fiduciario Slow Food - Tel. 349 0710478 (Max. 26 partecipanti)