

LA CHIOCCIOLA S'E' INNAMORATA DEL GARIBALDI

In collaborazione con l'azienda **INDAL 2000** di Suvereto (*selezionatrice dei vini della serata*) verrà festeggiato il caratteristico locale piombinese per aver ottenuto il riconoscimento della "chiocciola" nella Guida OSTERIE D'ITALIA 2006.

Il menù è in parte indicativo, perché non è possibile conoscere anticipatamente la disponibilità del pescato della mattina dell' 8 Settembre.

La recensione del locale è visionabile nelle Guide OSTERIE D'ITALIA :

2006 = Pag. 454 - 2005 = Pag. 453 - 2004 = Pag. 454 - 2003 = Pag. 459 - 2002 = Pag. 469

Ristorante **IL GARIBALDI INNAMORATO**

Via G. Garibaldi n° 5 – PIOMBINO LI (0565-49410)

Venerdì 8 Settembre 2006 - ore 20,15

Menù

Serie di 3 Antipasti freddi

Serie di 3 Antipasti fritti

Serie di 3 Antipasti caldi

in abbinamento con TADDEO - Doc Val di Cornia 2005 (Sangiovese - Merlot) – Az. Agricola Le Pianacce
e con FALCO BIANCO - Doc Val di Cornia 2005 (Ansonica - Clairette - Malvasia - Vermentino) – Il Falcone

Tortelli con il pesce azzurro

Zuppa alla Corsa

in abbinamento con DIAVOLINO BIANCO - Doc Val di Cornia 2005 (Vermentino) – Az. Agr. Le Pianacce

Tagliata di tonno sulle erbe

in abbinamento con RABUCCOLO - Igt Toscana 2003 (Cab. Franc. - Cab. Sauv. - Syrah) – Rubbia al Colle

Lingue di gatto con crema pasticciera – Mousse al cioccolato

Caffè (ed ammazzacaffè)

Prenotazioni sino ad esaurimento posti od entro il 6 Settembre presso il Fiduciario, Tel. 349 0710478 (Max. 30 partecipanti)

Quota Soci SLOW FOOD € 31 – non Soci € 34

(1 € per partecipante verrà devoluto al Progetto TERRA MADRE)