

## **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)**