



II Edizione A Tavola con il Produttore

OTTO INCONTRI ENOGASTRONOMICI PER
IMMERGERSI NEI SAPORI, NEI VINI E NELLE
TRADIZIONI DEL GRANDUCATO DI TOSCANA

eventi ospitati presso



09 / 10**Roselle e la Maremma****MENU**

Azienda ospite:
Gagia Blu



GAGIABLU
ROSELLE · MAREMMA

Vino dolce offerto da:



Poggiotondo

FAGIOLI CANNELLINI NOSTRALI CON BOTTARGA DI ORBETELLO, ALICI AL FORNO, SCAVECCIO DI ANGUILLA

Vino: XVIII millesimato, Metodo Classico

ZUPPA DI CECI E FUNGHI

Vino: Vermentino

GNOCCETTI DI PANE AL CINGHIALE CON SUGO SCAPPATO (ROSSO)

Vino: Ciliegio

SCOTTIGLIA MAREMMANA DI CACCIAGIONE MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI

Vino: Fra Merlot

BUDINO DI GUTTUS CON CAMELLO

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

13 / 11**Firenze e Bagno a Ripoli****MENU**

Azienda ospite:
Podere a Ema

PODERE
EMA

Vino dolce offerto da:



Poggiotondo

PAPPA AL POMODORO, CROSTINI CON FEGATINI DI MILZA DI POLLO, SFORMATINO DI PATATE E FONDUTA DI PECORINO

Vino: Xenoì

INZIMINO DI CECI E SPINACI

Vino: l' Rosato

PENNE AL RAGÙ DI CHIANTINA STRASCICATE

Vino: Nocchino

FRANCESINA CON PATATE SCHIACCIATE

Vino: Fogliatonda

QUENELLE DI RICOTTA DI CAPRA ALL'OLIO, SABLÈ AL CIOCCOLATO AMARO, MANDORLE CAMELATE E FICHI SECCHI

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

04 / 12**Montalcino****MENU**

Azienda ospite:
Col di Lamo



Vino dolce offerto da:



Poggiotondo

FAGIOLI IN GALERA, CROSTINI AL TARTUFO, SALUMI DI CINTA

Vino Rosso di Montalcino

TRIPPA DI CIPOLLE

Vino: Lamo

RAVIOLI DI CONTIGIANO AL RAGÙ DI CHIANTINA TAGLIATA AL COLTELLO

Vino: Brunello di Montalcino

CINGHIALE IN DOLCE & FORTE CON POLENTA MORBIDA

Vino: Brunello di Montalcino Riserva/Selezione

BOCCONCINI DI PECORINO FRITTI CON MARMELLATA DI ARANCE AMARE

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

22 / 01**Greve in Chianti****MENU**

Azienda ospite:
Querciabella



Querciabella

Vino dolce offerto da:



Poggiotondo

RIBOLLITA, TONNO DEL CHIANTI CON LEGUMI, CROSTINO SALSICCIA E STRACCHINO

Vino: Querciabella Chianti Classico

UOVO IN CAMICIA SU NIDO DI PATATE CROCCANTI E TARTUFO

Vino: Chianti Classico Gran Selezione

GNUDI CON RAGÙ DI SELVAGGINA (ROSSO)

Vino: Camartina

GRANPEZZO DI ARISTA DI CINTA CON PUREA DI ZUCCA ALLO ZENZERO

Vino: Batar

RAVIOLI DOLCI AL FORMAGGIO CON MIELE DI CASTAGNO

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

Azienda ospite:
Ottomani



**FETTUNTA DELL'UGOLINO, POLPETTE DI LESSO CON SALSIA VERDE,
TERRINA DI FEGATINI DI POLLO CON PAN BRIOCHE FATTO IN CASA**

Vino: Bianco in anfora

CROSTINI SUL PEPOSO

Vino: Rosato

GNOCCHI AL RAGÙ DI OSSOBUCO

Vino: Varietà antiche anfora

POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE ARROSTO

Vino: Sangiovese in anfora

CREPELLA ALLA ROBIOLA E AGRUMI CON CRUMBLE DI NOCI

Vino: Vendemmia tardiva

Azienda ospite:
Podere La Regola



**SALUME DI PECORA POMARANCINA, COZZE RIPIENE,
CROSTINI DI POLENTA CON MALLEGATO**

Vino: Brut nature, Metodo Classico

SEPIE IN ZIMINO

Vino: Rosegola

RISOTTO AL CACCIUCCO DI CHIOCCIOLE DI CASALE MARITTIMO

Vino: Regola Bianco

SPEZZATINO DI CINGHIALE IN UMIDO CON PURÈ DI SEDANO RAP

Vino: Regola Rosso

CHEESECAKE AL PECORINO STAGIONATO DELLE BALZE,

PASTA DI ARACHIDI DI VENTURINA TOSTATI

Vino: Sondrete

Azienda ospite:
Borgo Macereto



**CROSTINI DI POLENTA CON FUNGHI DI STAGIONE, TORTINO DI PATATE
ALLA SALVIA, INSALATA DI BARDICCIO E FAGIOLI**

Vino: Doppio senso

CARABACCIA

Vino: Perdono Rosè

MUGELLANI AL RAGÙ DI ANATRA MUTA

Vino: Incipit

SCAMERITA A BASSA TEMPERATURA CON CARCIOFI STUFATI

Vino: La Fuga, Chianti Rufina

**SELEZIONE DI PECORINI DEL MUGELLO CON MARMELLATE
DI FRUTTA E VERDURA**

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

Azienda ospite:
Podere La Botta



**TONNO DEL CHIANTI, SBRICIOLONA,
POLPETTE DI TRIPPA IN SALSIA**

Vino: Tinaccio Vermentino

ZUPPA DI LENTICCHIE E FAGIANO

Vino: Ottavo Nano

GNUDI AL RAGÙ DI CAPRETTO

Vino: Crono 62

BRACIOLE DI MAIALE ALL'EMPOLESE CON SPINACI SALTATI

Vino: Canaccio

ZUCCHOTTO ALLA CREMA DI RICOTTA BIANCA E AL CIOCCOLATO

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

Vino dolce offerto da:



POGGIOTONDO



**Le serate di degustazione
sono curate e guidate dal giornalista e sommelier
Milko Chilleri, insieme al ristoratore Francesco Carsoli**

Eventi ospitati presso



Via del Pratellino, 44r, 50131 Firenze FI

PRENOTAZIONI

055 020 3832

osteriapratellino@gmail.com

**Sconto del 10% per gli associati alle scuole
e associazioni di Sommelier italiane**

Il prezzo per ogni serata è di 42€

I nostri Media Partners



RossoRubino

FIRENZE TV



Versione digitale