



III Edizione

A Tavola con il Produttore

OTTO PERCORSI ENOGASTRONOMICI CHE
RACCONTANO LA TOSCANA ATTRAVERSO
CIÒ CHE LA RENDE UNICA: **SAPORI, VINI,
MEMORIA.**

eventi ospitati presso



08/10**Elba: Tra Vento e Mare****MENU**

Azienda partecipante:
Chiesina di Lacona
 Isola d'Elba (LI)



PALAMITA SOTT'OLIO, PANZANELLA ALL'ELBANA, GURGUGLIONE

Vino: Elba Vermentino

SBURRITA DI BACCALÀ

Vino: Elba Rosato

PENNE IN BARCA

Vino: Ansonica Elba

CACCIUCCO ALL'ELBANA

Vino: Elba Rosso

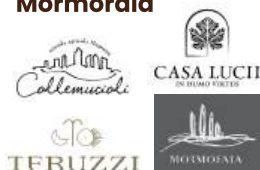
COROLLO MARINESE CON CREMA ALL'ANICE

Vino: Distilleria Toscana - London Gin

12/11**Il carattere del tempo nella Vernaccia di San Gimignano****MENU**

Aziende partecipanti:

Collemucciolì,
Casa Lucii,
Teruzzi,
Mormoraia



CREMA DI FORMAGGIO, BROCCOLI E ARINGA MARINATA

Vino: Vigna Arta - Vernaccia Riserva 2023

**POLPETTA DI TRIPPA ALLA VERNACCIA E ZAFFERANO
 CON VERDURE DI STAGIONE**

Vino: Mareterra - Vernaccia Riserva 2014

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E BOCCONCINI DI OSSOBUCO

Vino: Sant'Elena - Vernaccia Riserva 2017

COSTINE DI MAIALE AL MIELE E ZENZERO CON PURÈ DI CASTAGNE

Vino: Antalis - Vernaccia Riserva 2018

ZUCCOTTO

Vino: Agricola Toscana - Brandy 15 anni

03/12**Acque, Storie e Sapori****MENU**

Azienda partecipante:

Podernuovo a Palazzone
 San Casciano dei Bagni (SI)



**CAPOCOLLO E SPALLA DI CINTA; POLPETTE DI LESSO DI CHIANTINA
 CON SALSA VERDE**

Vino: Alikì

ZUPPA DI PESCE DI LAGO ARROSTO

Vino: Spiridio

GNUDI AL BURRO E TARTUFO

Vino: Therra

**INVOLTINI DI MAIALE, PECORINO E CAVOLO NERO AL POMODORO
 CON PATATE ARROSTO**

Vino: Argirio

CIAFFAGNONI ALLE CASTAGNE E RICOTTA CON MIELE

Vino: Agricola Toscana - Vodka

21/01**I sapori della Terra Rossa****MENU**

Azienda partecipante:

Società Agricola Bulichella
 Suvereto (LI)



CARDI IN UMIDO E FRITTI; FRITTATA DI CARCIOFI

Vino: Toscano

INZIMINO DI SEPIE

Vino: Col Sera

RAMEN DI TERRA E MARE

Vino: Rubino

**CINGHIALE ALLE CASTAGNE DI SASSETTA
 CON PURÈ DI SEDANO RAPA**

Vino: Montecristo

SCHIACCIA CAMPIGLIESE CON CREMA AL BITTER

Vino: Agricola Toscana - Bitter Orange

18 / 02**Tra argille, tartufi e sapori****MENU**

Azienda partecipante:
Podere Pellicciano
 San Miniato (PI)

**PODERE
 PELLICCIANO**

**CROSTINI CON SPUMA DI GOTA; CROSTINI AL TARTUFO;
 MALLEGATO; CECINA**

Vino: Fonte Vivo

BORDATINO ALLA PISANA

Vino: Fonte Vivo

LASAGNE AL RAGÙ ALLA BUTESE

Vino: Egola

STRACOTTO DI MUCCO PISANO CON POLENTA

Vino: Buccianello

CRUMBLE DI AMARETTI SANTACROCESI CON CREMA AL GORGONZOLA DOLCE

Vino: Griso

18 / 03**L'altopiano e il Riesling****MENU**

Azienda partecipante:
Maestà della Formica
 Careggine (LU)

**MAESTA'
 DELLA
 FORMICA**

**TORTA D'ERBI; CROSTINI DI POLENTA E LARDO DI COLONNATA;
 PROSCIUTTO BAZZONE**

Vino: Drankante

MINISTRA DI FARRO, FAGIOLI ROSSI E BOCCONCINI DI TROTA

Vino: Vigne Sparse

LASAGNE DI CASTAGNE ALLA GARMUGIA LUCCHESE

Vino: Riesling

CONIGLIO IN UMIDO CON PATATE ARROSTO

Vino: Gamo

PASIMATA CON ZUPPA LUCCHESE

Vino: Agricola Toscana - Limoncello

22 / 04**Pinot & Co: tra eleganza e carattere****MENU**

Azienda partecipante:
Azienda Agricola
 Bacco del Monte
 Vicchio del Mugello (FI)



**BOCCONCINI DI CASTAGNACCIO E PANCETTA;
 RAVEGGIOLO; RICOTTA**

Vino: Jemini

POLENTA MORBIDA CON FUNGHI

Vino: Anjelicum

TORTELLI MUGELLANI AL RAGÙ DI ANATRA MUTA

Vino: Torre di Ponente

CAPRIOLO ALLA CREMA CON POLENTA

Vino: Montepriamo

TORTA DI MARRONI

Vino: Agricola Toscana - Liquore al cioccolato

06 / 05**Il respiro dell'Amiata****MENU**

Azienda partecipante:
Azienda Agricola La Nascosta
 Castiglion d'Orcia (SI)



SALUMI DI CINTA, PECORINO, BISCOTTI DI ROCCALBENGA

Vino: Moscaminer

POLENTA DI CASTAGNE CON ARINGA

Vino: Gisso

TORTELLI DI PATATE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Vino: Saltamacchia

SCOTTIGLIA AMIATINA CON CROSTONE DI PANE

Vino: Giovesone

TORTA RICCIOLINA

Agricola Toscana - Liquore al cioccolato



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

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 45€

I nostri Media Partners

R
RossoRubino **FIRENZE TV**