

A Cena in Terra Berardinga

Il menù

ANTIPASTI

Gazpacho Toscano

**Tartare di Chianina con Spuma di Ricotta
e Cialde di Cecina Croccante**

Fonduta di Pecorino delle Crete su Polenta e Tartufo

PRIMI

Gnocchi di Patate al Chianti Classico

Pici al Ragù Bianco di Cinta Senese

SECONDO

**Filetto di Maiale Toscano, con Riduzione al Chianti Classico
Radicchio, Patate al Forno e Cipolla Caramellata**

DESSERTS

Mousse di Pecorino e Miele

**Focaccia alle Mandorle al Vin Santo
con Crema Pasticciera e salsa al caramello**

Torta di Cioccolato e Pere

CAFFÈ GRAPPA VIN SANTO

Abbinamento con i vini **dell'Associazione
Viticoltori Classico Berardenga**

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

A CURA DEI RISTORATORI LOCALI:

ANONIMAX

BENGODI

TAVERNA DELLA BERARDENGA

Accompagnamento musicale **TeloTiroTrio**

A Cena in Terra Berardinga

Associazioni in Festa
I Ristoratori di Castelnuovo
Viticoltori Classico Berardenga
Amministrazione Comunale
Slow Food Siena

felici di accogliere gli amanti ed i cultori della qualità e delle tradizioni enogastronomiche locali nella piazza principale del nostro paese in occasione della prima edizione di "A CENA IN TERRA BERARDINGA", ricordiamo che al Vs. tavolo siede un produttore locale di Chianti Classico che sarà lieto/a di rispondere a tutte le domande che formulerete per conoscere e scoprire i segreti di un vino storico, conosciuto in tutto il mondo

- Dievole
- Felsina
- La Lama
- San Felice
- Poggio Bonelli
- Fattoria di Petroio
- Losi Querciavalle
- Podere le Trosce
- Bindi Sergardi
- Lecci e Brocchi
- Fattoria di Corsignano
- Carpineta Fontalpino

che
accom
pagnerà
i piatti
apposi
tamente
preparati
per questa
serata

dai ristoratori locali.
Buon Appetito