



Slow Food®

Crete Senesi e Chiusi-Montepulciano

Da Roberto, Taverna in Montisi

PROPONGONO

ITALIA-FRANCIA...DOPO LE TESTATE GLI ABBRACCI

IL TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI INCONTRA LO CHAMPAGNE

Sabato 2 Dicembre alle ore 19,30 ci incontreremo presso la Taverna da Roberto in Montisi per una cena alla scoperta del tartufo bianco delle Crete Senesi *Tuber magnatum Pico* interpretata da **Roberto Crocenzi**. I tartufi della serata saranno tutti provenienti dal territorio delle Crete Senesi.

I piatti della serata saranno abbinati allo Champagne, frutto del gemellaggio del Comune di San Giovanni d'Asso con il Comune di Hautvillers.

I tartufi a disposizione potranno essere liberamente scelti, per grammatura, dai commensali e pagati a parte a fine cena. Il costo indicativo del tartufo è di euro 250/hg

Per iniziare

CREMA DI PORRI E PATATE CON GNOCCHETTI

Les Vignerons d'Hautvillers, Le berceau du Champagne Cuvée tradition brut

Il Primo piatto

PICI CON SALSIA DI PECORINO BIOLOGICO DELLE CRETE SENESI

Les Vignerons d'Hautvillers, Le berceau du Champagne Cuvée tradition brut

Il Secondo piatto

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON PATATE AL FORNO

Les Vignerons d'Hautvillers, Le berceau du Champagne Cuvée tradition brut

e, per chiudere

TORTINO DI NOCCIOLE CON COLATA CALDA DI CIOCCOLATO FONDENTE

La quota di partecipazione è fissata in 35 euro per i soci e 40 euro per gli aspiranti tali. Il costo della serata non comprende il costo del tartufo da sostenersi a parte.

Per informazioni e prenotazioni:

Alessandro Draghi (Fiduciario) tel. 0577/704791 335/6925720 e-mail : alessandro.draghi@slowfoodcrete.it

Alberto Baraldi (Fiduciario) 0578 239080 – 338 8088830 e-mail : slowfood.baraldi@virgilio.it

N.B. La prenotazione è da ritenere valida solo ed esclusivamente dopo aver avuto la conferma da parte del Fiduciario.