



**CONDOTTA DELLE CRETE SENESI  
CONDOTTA DI MONTEPULCIANO – CHIUSI**

**Da Roberto, Taverna in Montisi**

PROPONGONO

## **MARZUOLO E VERDURE DELL'ORTO**

**CHI L'HA DETTO CHE IL TARTUFO PUO' ESSERE SOLO BIANCO O NERO?**

**Sabato 18 Marzo** alle ore 19,45 ci incontreremo presso la Taverna da Roberto in Montisi per una cena alla scoperta del tartufo Marzuolo *Tuber albidum* interpretata da **Roberto Crocenzi**. I tartufi della serata saranno tutti provenienti dal territorio delle Crete e forniti dall'Associazione **Tartufai Senesi**. I vini in abbinamento saranno delle aziende agricole **Romitorio, Mencarelli Sonia, La Canonica e La Grancia**.

Ecco il menù che vi proporremo:

### **Per iniziare**

**BAVARESE DI VERDURE DI STAGIONE SU LETTO DI PECORINO E TARTUFO  
Az. Agr. Romitorio, *Balthazar* Toscana bianco IGT 2003**

### **Primi piatti**

**CREMA DI PATATE E PORRI CON TAGLIOLINI AL TARTUFO  
Az. Agr. Mencarelli Sonia, *Atrium* Orcia DOC 2002**

**PICI CACIO E TARTUFO**

**Az. Agr. Mencarelli Sonia, *Atrium* Orcia DOC 2002**

### **Piatto di mezzo**

**OMELETTE AL TARTUFO CON PATATE AL FORNO  
La Canonica, *Terre dell'Asso* Orcia DOC 2004**

### **e per finire**

**TORTINO DI NOCI CON SALSA AL CIOCCOLATO  
Az. Agr. La Grancia, *Vin Santo* Orcia DOC 2001**

La quota di partecipazione è fissata in 30 euro.

Per informazioni e prenotazioni:

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

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

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