



**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

Alberto Baraldi (Fiduciario Montepulciano-Chiusi) 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.