

Sabato 11 ottobre ore 20.30

FULVIO LASTRUCCI

La Volpe e la Volpe – Pieve a Settimo

Pecorino di ritorno con mostarda
e amarissimo
Misticanza di sapori antichi
Risotto profumato e balsamico
Penne co' i' collo della calvana
Agnello del Becacci in porchetta contornato
Schiacciata con l'uva

Vini: Consorzio Chianti Rufina

Prezzo € 30,00

Domenica 12 ottobre ore 20.30

TONIA e FILIPPO VALENTI

Il Salumaio – Le Bagnese

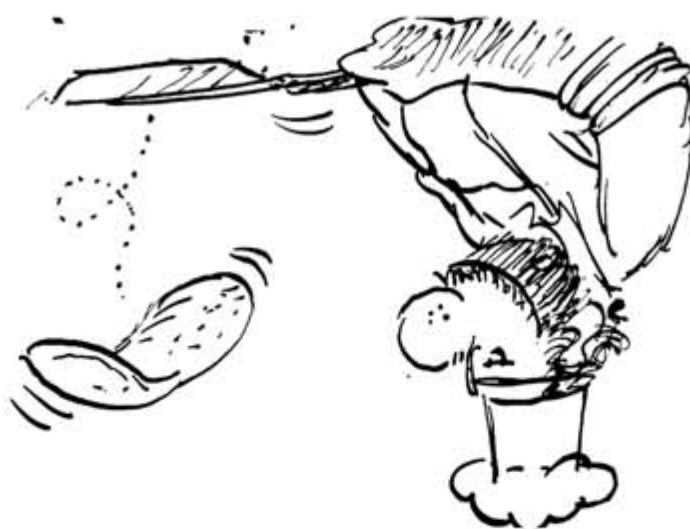
Antipasto del Salumaio: olive schiacciate,
verdure grigliate, coppa di Spoleto
Lasagnette alle verdure di stagione
Carpaccio di baccalà e sformato di ceci
Assaggio di formaggi caprini a latte crudo
(Az. *Le Fornaci* - Greve in Chianti)

Vini: Consorzio Chianti Rufina

Prezzo € 28,00

Programma Fiera 2008

Slow Food Scandicci



da Bobo all'Acciaio

Ricorda che
il Bistrot del mondo - Da Bobo all'Acciaio
è aperto tutti i giorni con l'osteria, il bar, le cene a tema,
i master, le degustazioni, le tante iniziative culturali.
Chiedi il programma mensile o visita il nostro sito!

Si ringrazia per la collaborazione:



Consorzio
Chianti Rufina



Consorzio
del Nobile

Per informazioni e prenotazioni:
Tel: 3468857447 (dopo le 17.00) o 3482865659
email: convivium@slowscan.it
www.acciaioloslow.it - www.slowscan.it oppure
direttamente presso l'Acciaiole o la libreria Centrolibro
organizzato da:



Slow Food Scandicci

Bistrot del mondo



Tutte le cene si svolgono al Castello dell'Acciaiole presso
l'Osteria da Bobo all'Acciaiole (via Pantin - Scandicci)
alle ore 20.30

La prenotazione è obbligatoria e il pagamento anticipato

Sabato 4 ottobre ore 20.30

MONTEPULCIANO:

un territorio...NOBILE

Crostini di milza di Chianina
e salumi di Cinta Senese
Pici fatti a mano al ragù di Chianina
Pepe di Chianina (*Macelleria Ricci*)
con ceci della Val d'Orcia
Torta di Chianciano (*Pasticceria Marabissi*)
Torta Etrusca (*Pasticceria Centro Storico*)
e, per finire
degustazione di Macerati d'erbe
del Monte Amiata (*Lombardi & Visconti*)

Vini: Consorzio del Nobile

Prezzo € 30,00

Domenica 5 ottobre ore 20.30

LUCIA ZUCCONI

"A grande richiesta!"

Tortino di ricotta con salsa di funghi
Crespelle con verza e pecorino
Cinghiale in umido con mele e
sformato di patate
Torta di fichi (sperando ce ne siano ancora)

Vini: Consorzio Chianti Rufina

Prezzo € 30,00

Martedì 7 ottobre ore 20.30

MARIA GROSSO, NICOLA BOCHICCHIO

Boscaglia – Radicondoli

Terrina di daino con fico caramellato
Zuppa delle Carline: verdure d'autunno,
erbe spontanee e castagne
Tagliatelle di "trombette da morto"
saltate ai porcini e nepitella
Filetto di cinta senese alle erbe selvatiche
con sformatino di carote
Pecorino di Lucardo con confettura di sambuco
Necci con ricotta bio, cioccolato e vin cotto di fichi

Vini: Consorzio Chianti Rufina

Prezzo € 32,00



Giovedì 9 ottobre ore 20.30

FRANCESCO BALZANI

La cucina Giapponese a modo mio



Insalata di polpo e alghe
Tali con branzino, avocado e tonno
Sushi (4 pezzi)
Spiedino di pollo e gelatina di verdure
Gelato al tè verde
con la collaborazione della gelateria *Perché no!*

Birra artigianale: Bovaro

Prezzo € 32,00

Lunedì 6 ottobre ore 20.30

STEFANO TERRENI

i' Vinaino – San Casciano



Insalatina di sedano e mele verdi
con blu di Corzano
Cacciucco di ceci alla Pisana
con bietole e acciughe
Cibreo di fegatini con torta di patate
Budino di ricotta e farro
con caramello al Balsamico

Vini: Consorzio Chianti Rufina

Prezzo € 28,00

Mercoledì 8 ottobre ore 20.30

DA LASTRA A SIGNA...con gusto

Antico forno Cantini, Delizie Deliziose,
Macelleria Petrucciani, Pastificio artigianale Lucci

Coccoli e roventini
Casarecci della Lucci
al sugo di Lampredotto
Spiedino misto di 5 carni con verdura saltata
Zuppa inglese

Vini: Consorzio Chianti Rufina

Prezzo € 28,00

Venerdì 10 ottobre ore 20.30

MARINA RINA

Il Ghiottone – Policastro Bussentino (SA)

Millefoglie di pesce bandiera con tegole
di pane raffermo e caviale di melanzane
Gamberi cotti al vapore con misticanza di verdure
Ravioli con crostacei al fumetto di vongole
Fagottino di merluzzo con verdure del Cilento
Tortino di mele con salsa stregata

Il pane in tavola è quello tradizionale di Padula

Vini: Donnaluna Fiano 2006
Paestum IGT (Viticoltori De Conciliis)

Prezzo € 35,00

