



II Edizione **A Tavola con il Produttore**

OTTO INCONTRI ENOGASTRONOMICI PER
IMMERGERSI NEI SAPORI, NEI VINI E NELLE
TRADIZIONI DEL GRANDUCATO DI TOSCANA

eventi ospitati presso



09/10

Roselle e la Maremma

MENU

Azienda ospite:
Gagia Blu



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA

Vino dolce offerto da:



POGGIOTONDO

FAGIOLI CANNELLINI NOSTRALI CON BOTTARGA DI ORBETELLO, ALICI AL FORNO, SCAVECCIO DI ANGUILLA

Vino: XVIII millesimato, Metodo Classico

ZUPPA DI CECI E FUNGHI

Vino: Vermentino

GNOCCHETTI DI PANE AL CINGHIALE CON SUGO SCAPPATO (ROSSO)

Vino: Ciliegio

SCOTTIGLIA MAREMMANA DI CACCIAGIONE MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI

Vino: Fra Merlot

BUDINO DI GUTTUS CON CAMELLO

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

13/11

Firenze e Bagno a Ripoli

MENU

Azienda ospite:
Podere a Ema

**PODERE
EMA**

Vino dolce offerto da:



POGGIOTONDO

PAPPA AL POMODORO, CROSTINI CON FEGATINI DI MILZA DI POLLO, SFORMATINO DI PATATE E FONDUTA DI PECORINO

Vino: Xenoì

INZIMINO DI CECI E SPINACI

Vino: l' Rosato

PENNE AL RAGÙ DI CHIANINA STRASCICATE

Vino: Nocchino

FRANCESINA CON PATATE SCHIACCiate

Vino: Fogliatonda

QUENELLE DI RICOTTA DI CAPRA ALL'OLIO, SABLÈ AL CIOCCOLATO AMARO, MANDORLE CAMELATE E FICHI SECCHI

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

04/12

Montalcino

MENU

Azienda ospite:
Col di Lamo



Vino dolce offerto da:



POGGIOTONDO

FAGIOLI IN GALERA, CROSTINI AL TARTUFO, SALUMI DI CINTA

Vino Rosso di Montalcino

TRIPPA DI CIPOLLE

Vino: Lamo

RAVIOLI DI CONTIGIANO AL RAGÙ DI CHIANINA TAGLIATA AL COLTELLO

Vino: Brunello di Montalcino

CINGHIALE IN DOLCE & FORTE CON POLENTA MORBIDA

Vino: Brunello di Montalcino Riserva/Selezione

BOCCONCINI DI PECORINO FRITTI CON MARMELLATA DI ARANCE AMARE

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

22/01

Greve in Chianti

MENU

Azienda ospite:
Querciabella



Querciabella

Organic since 1988. Biodynamic since 2000. Vegan friendly.

Vino dolce offerto da:



POGGIOTONDO

RIBOLLITA, TONNO DEL CHIANTI CON LEGUMI, CROSTINO SALSICCIA E STRACCHINO

Vino: Querciabella Chianti Classico

UOVO IN CAMICIA SU NIDO DI PATATE CROCCANTI E TARTUFO

Vino: Chianti Classico Gran Selezione

GNUDI CON RAGÙ DI SELVAGGINA (ROSSO)

Vino: Camartina

GRANPEZZO DI ARISTA DI CINTA CON PUREA DI ZUCCA ALLO ZENZERO

Vino: Batar

RAVIOLI DOLCI AL FORMAGGIO CON MIELE DI CASTAGNO

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

Azienda ospite:
Ottomani



**FETTUNTA DELL'UGOLINO, POLPETTE DI LESSO CON SALSÀ VERDE,
TERRINA DI FEGATINI DI POLLO CON PAN Brioche FATTO IN CASA**

Vino: Bianco in anfora

CROSTINI SUL PEPOSÒ

Vino: Rosato

GNOCCHI AL RAGÙ DI OSSOBUCCO

Vino: Varietà antiche anfora

POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE ARROSTO

Vino: Sangiovese in anfora

CRESPILLA ALLA ROBIOLA E AGRUMI CON CRUMBLE DI NOCI

Vino: Vendemmia tardiva

Azienda ospite:
Podere La Regola



**SALUME DI PECORA POMARANCINA, COZZE RIPIENE,
CROSTINI DI POLENTA CON MALLEGATO**

Vino: Brut nature, Metodo Classico

SEPIE IN ZIMINO

Vino: Rosegola

RISOTTO AL CACCIUCCO DI CHIOCCIOLE DI CASALE MARITTIMO

Vino: Regola Bianco

SPEZZATINO DI CINGHIALE IN UMIDO CON PURÈ DI SEDANO RAP

Vino: Regola Rosso

CHEESECAKE AL PECORINO STAGIONATO DELLE BALZE,

PASTA DI ARACHIDI DI VENTURINA TOSTATI

Vino: Sondrete

Azienda ospite:
Borgo Macereto



**CROSTINI DI POLENTA CON FUNGHI DI STAGIONE, TORTINO DI PATATE
ALLA SALVIA, INSALATA DI BARDICCIO E FAGIOLI**

Vino: Doppio senso

CARABACCIA

Vino: Perdono Rosè

MUGELLANI AL RAGÙ DI ANATRA MUTA

Vino: Incipit

SCAMERITA A BASSA TEMPERATURA CON CARCIOFI STUFATI

Vino: La Fuga, Chianti Rufina

**SELEZIONE DI PECORINI DEL MUGELLO CON MARMELLATE
DI FRUTTA E VERDURA**

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

Azienda ospite:
Podere la Botta



**TONNO DEL CHIANTI, SBRICIOLONA,
POLPETTE DI TRIPPA IN SALSÀ**

Vino: Tinaccio Vermentino

ZUPPA DI LENTICCHIE E FAGIANO

Vino: Ottavo Nano

GNUDI AL RAGÙ DI CAPRETTO

Vino: Crono 62

BRACIOLE DI MAIALE ALL'EMPOLESE CON SPINACI SALTATI

Vino: Canaccio

ZUCCOTTO ALLA CREMA DI RICOTTA BIANCA E AL CIOCCOLATO

Vino: Vinsanto Collefresco Poggiotondo

Vino dolce offerto da:





**Le serate di degustazione
sono curate e guidate dal giornalista e sommelier
Milko Chilleri, insieme al ristoratore Francesco Carsoli**

Eventi ospitati presso



Via del Pratellino, 44r, 50131 Firenze FI

PRENOTAZIONI

055 020 3832

osteriaprattellino@gmail.com

**Sconto del 10% per gli associati alle scuole
e associazioni di Sommelier italiane**

Il prezzo per ogni serata è di 42€

I nostri Media Partners

R
RossoRubino

FIRENZE TV



Versione digitale