



# LA CUCINA, I PIATTI E I PRODOTTI TIPICI DELLA TOSCANA.

OGNI REGIONE IN ITALIA  
POSSIEDE UNA RICCHEZZA  
CHE VOGLIAMO SVELARE.

OGGI VI  
ACCOMPAGNEREMO  
ALLA SCOPERTA  
DEL PATRIMONIO  
ENOGASTRONOMICO  
DELLA TOSCANA, FATTO DI  
PASSIONE E TRADIZIONE.

BON VOYAGE

## SHOW COOKING PESCE AZZURRO

CON GLI CHEF MAURIZIO E SANDRO SERVA

- SARDA CROCCANTE CON PUREA DI PATATE DOLCI
- RIVISITAZIONE DEL TRAMEZZINO POMODORO, TONNO E CARCIOFINO

### I PRIMI

- ROTOLO DI PASTA ALL'UOVO ALLA FIORENTINA
- MEZZE MANICHE CON RICOTTA, CREMA DI OLIVE E PANE TOSCANO AROMATICO
- TIMBALLO DI POLENTA CON VERZA STUFATA AL POMODORO E LARDO DI COLONNATA
- RIBOLLITA CON CROSTONE DI PANE

### I FORMAGGI

- BRUSCO
- MARZOLINO DEL CHIANTI
- PECORINO DI PIENZA
- TOSCANELLO
- RICOTTA DI PECORA PISTOIESE CON CONFETTURE E MIELE

### I SALUMI E I SECONDI

- CRUDO TOSCANO DOP AL TAGLIO
- LONZA DELLA CINTA SENESE
- SALAMINI DI CINGHIALE
- CACCIATORINI
- SALSICCE E COSTOLETTE CON CAVOLO NERO
- BACCALÀ ALLA LIVORNESE
- STINCO DI MAIALE

### I CONTORNI

- FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
- COSTE DI BIEDA AL POMODORO
- CIME DI RAPA ALL'AGLIETTO
- CECI AL CACIUCCO
- PANZANELLA AROMATICA

### IL PANE

- PANE TOSCANO
- FIANDULONE (CON FARINA DI CASTAGNE)
- PAGNOTTA AL LIEVITO NATURALE
- FOCACCIA TOSCANA

### I DOLCI

- BRUTTI MA BUONI
- CASTAGNACCIO
- ZUCCHOTTO TOSCANO
- CANTUCCI
- GATTÒ (ROTOLO DI PAN DI SPAGNA CON CREMA E ALCHERMES)
- BUCCELLATO
- CROSTATÀ CON CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

### LA CANTINA

- TENER, VINO SPUMANTE BRUT - BANFI
- LA PETTEGOLA, VERMENTINO TOSCANA IGT - BANFI
- STILNOVO, GOVERNO ALL'USO TOSCANO - BANFI
- BIRRA PERONI
- AMARO LUCANO

SI RINGRAZIANO:



LE ECCEDENZE ALIMENTARI SARANNO RECUPERATE E DISTRIBUITE  
A FAVORE DEI MENO FORTUNATI GRAZIE A EQUOEVENTO ONLUS

