

Le cene a tema della bottega di Stigliano

Scritto da Filiera Corta

Venerdì 19 Ottobre 2012 11:13 - Ultimo aggiornamento Martedì 06 Novembre 2012 03:00



Cena di stagione con il produttore!

Con l'arrivo dell'autunno riparte la macellazione delle carni, arrivano le coloratissime zucche, le mele e pere cotogne e si gettano di nuovo le reti in mare per la pesca.

Vieni a gustarli insieme a noi!

Prezzo fisso: 20 euro bevande escluse. E' necessaria la prenotazione allo 0577 345624 o all'indirizzo cucina@labottegadistigliano.it

Sabato 20 ottobre ore 20.30

Mele e pere cotogne

Menu:

tortino di caprino su letto di misticanza e composta di mela cotogna
maltagliati al ragu bianco con dragoncello e dadini di cotogna
lombo di maiale con salsa alla cotogna e sformato di zucca
crostata con cotogne noci e uvetta.

Venerdì 26 ottobre ore 20.30

Il pesce dell'arcipelago toscano

Sarà presente il nostro pescatore Gianni Rosi di Talamone con racconti e foto dal nostro mare.

Sabato 27 ottobre ore 20.30

Il bollito misto

Le mucche di Antonella, società agricola Frescobianco di Ampugnano, con le galline e i polli ruspanti di Michela e Lucio, az. agr. Le Querce di Siena.

Info e prenotazioni:

Le cene a tema della bottega di Stigliano

Scritto da Filiera Corta

Venerdì 19 Ottobre 2012 11:13 - Ultimo aggiornamento Martedì 06 Novembre 2012 03:00

tel. +39 0577 345624 - cucina@labottegadistigliano.it