

PAESAGGIO AD OLIO



Strada dei Sapori Valtiberina Toscana Piazza Gramsci 4/5 Sansepolcro

Il Fiorentino - 25,00 €
Sansepolcro - 0575 742033

Crudite' e maionese
olive,bruschette, ciaccia frita
Insalata di arance
patate e lombo sott'olio mele e noci
Cipolle rosse sotto la cendara
Zuppa con ceci croccanti e farro
Coniglio alle olive Cavolo nero
Torcolo e gelato all'olio extravergine
Vino : Cantine Donini - PG

22
FEB

Il Borghetto - 28,00 €
Sansepolcro - 0575 736050

Sformatino di Fagioli Zolfini
Polentina frita con Mousse di Ricotta
Tonno del Chianti con pane croccante
Favette, Pecorino e Pepe Nero
Zuppa di Farro con Cavolo Nero e salsiccia
Tagliatelline con Pesto di Olive e Pomodorini
Straccetti di Vitello con funghi porcini
Carciofi al Tegame
Torta di Mele e Olio Evo con Salsa Vaniglia
Vini: Rosso Fattoria del Cerro SI
Pinot Grigio Alturis - UD

08
MAR

Il Cappello di Paglia - 25,00 €
Anghiari - 0575 70673

Tartare di chianina all'olio e.v.o.
Panzanella e giardiniera in agrodolce
Risotto cacio e pepe mantecato all'olio e.v.o.
Coniglio alle olive taggiasche con fagioli
cannellini di SanGinese e Sant'Alessio
su bruschetta all'olio e.v.o.
Crostata con pastafrolla
di farina di farro all'olio
Vino : rosso da Montalcino
Cantine Nardi - SI

22
MAR

29
MAR

La Balestra - 28,00 €
Sansepolcro - 0575 735151

Insalata di arance e olive
Crostone con il cavolo nero, fettunta
Ribollita
Bringoli alle briciole di pane
Tagliata di bistecca Chianina all'olio d'oliva
Fagioli zolfini
Castagnaccio
Vino : Chianti Rufina Fattoria di Grignano - FI

La Nena - 25,00 €
Anghiari - 0575 789491

Pinzimonio di verdure
Lombo sott'olio con cipolla rossa Valtiberina
Passata di fagioli con quadrucci
Carciofo all'olio
Spezzatino di chianina con
patate della Valsovera
Cioccolato e pere con crema all'olio
Vini : Villa Cilnia - AR

L'Ovile - 28,00 €
Caprese Michelangelo - 366 3947821
Tartare di chianina bruschetta e pinzimonio
Crema di patate con riccioli di pancetta e
crostini dorati
Ravioli di patate con pomodorini e burrata
Trippa in bianco alla fiorentina
Tagliata al sale, agrumi e rosmarino
Panna cotta su crema di fragole, olio e menta
Vini: Az. Agr. La Torre - AR