



# Slow Food®

## Crete Senesi e Chiusi-Montepulciano

Da Roberto, Taverna in Montisi

PROPONGONO

### ITALIA-FRANCIA...DOPO LE TESTATE GLI ABBRACCI

IL TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI INCONTRA LO CHAMPAGNE

**Sabato 2 Dicembre** alle ore 19,30 ci incontreremo presso la Taverna da Roberto in Montisi per una cena alla scoperta del tartufo bianco delle Crete Senesi *Tuber magnatum Pico* interpretata da **Roberto Crocenzi**. I tartufi della serata saranno tutti provenienti dal territorio delle Crete Senesi.

I piatti della serata saranno abbinati allo Champagne, frutto del gemellaggio del Comune di San Giovanni d'Asso con il Comune di Hautvillers.

**I tartufi a disposizione potranno essere liberamente scelti, per grammatura, dai commensali e pagati a parte a fine cena. Il costo indicativo del tartufo è di euro 250/hg**

#### Per iniziare

CREMA DI PORRI E PATATE CON GNOCCHETTI

*Les Vignerons d'Hautvillers, Le berceau du Champagne Cuvée tradition brut*

#### Il Primo piatto

PICI CON SALSA DI PECORINO BIOLOGICO DELLE CRETE SENESI

*Les Vignerons d'Hautvillers, Le berceau du Champagne Cuvée tradition brut*

#### Il Secondo piatto

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON PATATE AL FORNO

*Les Vignerons d'Hautvillers, Le berceau du Champagne Cuvée tradition brut*

#### e, per chiudere

TORTINO DI NOCCIOLE CON COLATA CALDA DI CIOCCOLATO FONDENTE

La quota di partecipazione è fissata in 35 euro per i soci e 40 euro per gli aspiranti tali. Il costo della serata non comprende il costo del tartufo da sostenersi a parte.

Per informazioni e prenotazioni:

Alessandro Draghi (Fiduciario) tel. 0577/704791 335/6925720 e-mail : [alessandro.draghi@slowfoodcrete.it](mailto:alessandro.draghi@slowfoodcrete.it)

Alberto Baraldi (Fiduciario) 0578 239080 – 338 8088830 e-mail : [slowfood.baraldi@virgilio.it](mailto:slowfood.baraldi@virgilio.it)

N.B. La prenotazione è da ritenere valida solo ed esclusivamente dopo aver avuto la conferma da parte del Fiduciario.