



Oliogustando

Venerdì 7 dicembre

Ristorante Logge Vasari
Piazza Grande, 19 - Arezzo
Tel. 0575/295894
loggevasari@loggevasari.it

Humus di ceci e bon bon di quinoa
Uovo cbt su crema di carota viola,
cialda di farro e germogli piccanti
Zuppa di porcini, alga kombu e castagne del Mugello
Foglie di olivo, ragu' di anatra e crema di zucca
Capocollo di maiale brado, crumble di pistacchio rape saltate,
terra di patate e purea di mele Francesca
Rivisitazione di lattaiolo con nuvola di cioccolato sferificazione
di olio e crema all'arancia
In abbinamento... vino Terre di Arezzo

€35,00

Giovedì 7 dicembre

Ristorante La Ferriera
Via la Ferriera 4 - Loro Ciuffenna (Ar)
Tel: 055 917 40 06
www.laferriera.com

Polpettine di sedano fritte
Mini polenta con porcini e porri su mousse di mozzarella
Cappellaccio fatto in casa con ripieno di ortica su coulie di
pomodori e cialda di parmigiano
Medaglioni di maiale del Grigio del Casentino cotti a bassa
temperatura in crosta di pistacchio su purea di patate novelle
Scaglie di fondente e arancia caramellata servite con olio EVO
In abbinamento... Chianti Riserva Vigna di Pallino
(Tenuta Sette Ponti)

€25,00

Giovedì 14 dicembre

Ristorante Il Goccino
Via Matteotti, 88-90 - Lucignano (Ar)
Tel. 0575/836707 / 339/5465197
www.ilgoccino.it

Zuppeta di legumi delle nostre valli per iniziare...
Il coniglio nell'orto: Crema di patata bianca del Casentino,
terrina di coniglio profumata all'arancio
e pepe timuth, verdure croccanti.
Ravioli alle cime di rapa su salsa di pomodori arrostiti, salsiccia
sgranata e scaglie di pecorino stagionato
Ossobuco di cinta senese, tortino di castagne, caponatina
croccante e gelato all'olio e aglio rosa
Semifreddo alle mele cotogne su biscotto all'olio evo e banana
con crema inglese alla vaniglia
In abbinamento... vino Terre di Arezzo

€30,00

**Alle serate saranno presenti i produttori con
gli straordinari oli delle Terre di Arezzo:**

Az. agr. Buccia Nera
Fattoria Fonte Veneziana
Tenute di Fraternalta
Az. agr. Giannini Giancarlo
Tenute San Fabiano
Az. agr. e Agrit. Le Capanne

Az. agr. Il Palazzo
Az. agr. Il Palle
Az. agr. Poggi del Chianti
Podere di Pomaio
Villa La Ripa
Tenuta San Jacopo

Giovedì 18 gennaio

Hotel Minerva
Via Fiorentina, 4 - Arezzo
Tel. 0575 370390 - cell. 380 787 6652

Polenta concia all'olio nuovo,
Tortina di baccalà all'olio,
Crostino al cavolo nero e olio nuovo,
Pecorino Toscano condito olio e erbette
Gnocchi di farina di castagne all'olio e salvia
con pecorino di fossa
Musetto e testina di vitello su purea di ceci
Torta di noci con olio di oliva e Vin Santo
In abbinamento... vino Terre di Arezzo

€30,00

Giovedì 25 gennaio

Castello di Valenzano
Loc. Valenzano, 97 - Subbiano (Ar)
Tel. 0575 487294
www.castellodivalenzano.it

Carpaccio di palamita marinato in olio EVO
Pappa al pomodoro
Acciughe di Cetara e puntarelle
Gnocchi di patate e olive nere con cavolo romanesco e sgombri
Lenticchie stufate, coda di rospo, lardo di cinta e rosmarino
Cheesecake di caprino, mirtillo e emulsione d EVO
In abbinamento ... vini Az.Agr. San Ferdinando

€32,00

Giovedì 1 febbraio

Osteria dell'Oca Satolla
Loc. Vitereta - Laterina (Ar)
Tel. 0575/894650 - 338/1548636
www.ocasatolla.it

Flan di pappa al pomodoro su vellutata di baccalà
Casarecci di grano Verna al polpo con broccoli in bianco
Filetto di San Pietro ai funghi misti di bosco
Frittelline di castagne con crema di burrata all'olio nuovo
In abbinamento... vino Terre di Arezzo

€30,00

Giovedì 8 febbraio

Ristorante Lancia d'Oro
Piazza Grande, 18 - Arezzo
Tel. 0575 21033
www.ristorantelanciadoro.it

Millefoglie di cialda con farina di grano Verna,
verdure croccanti agrumi, nocciole e ricotta di mandorle
Pacchero dorato con ripieno di melanzane
su vellutata di pomodoro profumata di basilico
Hamburger scomposto: panino cotto al vapore,
maionese di soia, cipolla caramellata
Zuppa di Ceci e zucca gialla, con tagliolini di spianatoia e
quenelle di ricotta alle erbette
Scrigno di vitello su crema di topinambour,
estratto di rapa, schiacciata di patata
Torta cremosa con castagne e crema inglese all'olio e.v.o.
In abbinamento... vino Terre di Arezzo

€35,00

In collaborazione con AICOO
info: www.stradadelvino.aretzo.it
Inizio cene ore 20,30 - Prenotazione obbligatoria

