

Asciano nel Piatto L'arte del cibo

Il Comune di Asciano in collaborazione con i ristoranti locali, Biancane S.C. e Fisar delegazione Valdichiana, propone cene con menu a base dei prodotti del paniere delle Crete Senesi: gli Chef mettono a disposizione la propria esperienza nel preparare menu esclusivi, all'insegna della tradizione, ma anche della creatività nel re-interpretare nuove ricette con i prodotti del territorio, piatti abbinati ad un'ottima selezione di vini.

Quest'anno, nell'ambito del progetto Assaggi d'Arte - L'arte del cibo, ogni serata sarà accompagnata da un'opera d'arte scelta tra le tante esposte nei musei ascianesi: Museo Palazzo Corboli e Museo Cassioli. Pittura senese dell'800.

Ristoranti e modi diversi per gustare i nostri prodotti d'eccellenza!

La prenotazione è obbligatoria presso i Ristoranti

Prenotazioni:
presso i Ristoranti

Info:
Biancane S.C.
cel. 349.7504247
biancane@inwind.it
Ufficio Informazioni Asciano,
via delle Fonti
tel. 0577.718811



asciano
nel piatto
l'arte del cibo
21 aprile - 26 maggio 2011



Giovedì 21 aprile
ore 20,30

Rosticceria La Brace

Via Mameli, 9/11 Asciano
Tel 0577.718056

Serata degli antipasti...

Capocollo di cinta e
buristo

Crostini neri alla
maniera della nonna
Bruschetta al
pomodoro

Assaggi di ribollita,
fusilli al pecorino e
noci, risotto ai carciofi
Carciofo alla piastra
Insalata di campo
Pecorino con
marmellata di fichi

Costo € 20,00



Giovedì 28 aprile
ore 20,30

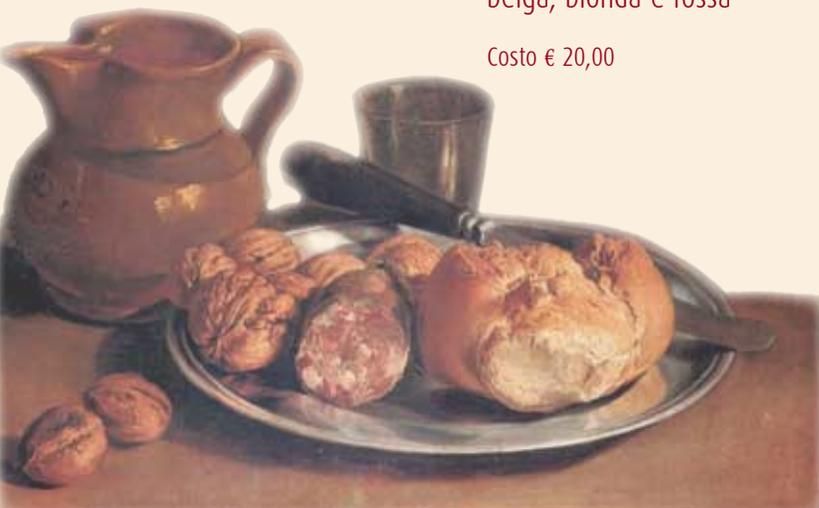
Pizzeria L'Angolo dello Sfizio

C.so Matteotti, 36/37
Asciano
Tel 0577.717128

La pizza incontra
i sapori delle Crete

Assaggi di pizza
con cinta senese,
tartufo, carciofi,
pecorino e
tanti altri sapori
crostate miste
Birra artigianale
belga, bionda e rossa

Costo € 20,00



Giovedì 5 maggio
ore 20,30

Ristorante Valentino

Via S. Marie 114 Asciano
Tel. 0577718005
Cel. 3398030409

A cena con la storia della
Ruota di Barlaam

Terrina di selvaggina,
Cavolo con le fette e
salvia frita in pastella
Zuppa di cipolle e tartufo
gratinata
Pici al ragù dell'aia
Tagliata di cinta senese
al pecorino con dadolata
di rape
Carciofi fritti
Focaccia alla
crema al caffè
Vini offerti dal Consorzio
del Vino Orcia

con la partecipazione dei
sommelier Fisar Valdichiana

Costo € 30,00



Giovedì 12 maggio
ore 20,30

Ristorante La Torre

Loc. Monte Oliveto Maggiore
Tel 0577.707022

A cena con i ritratti
di Marcello Cerrini degli
Spannocchi di Visconti
e Cassioli

Filetti di sgombro con ceci
al fiasco e sfornato di
spinaci alla finanziaria
Farro di Don Celso allo
zafferano
Pasticcio tartufato
Trippa di nonna "Luisa"
Spezzatino di chianina con
carciofi in padella
Focaccia
Vini offerti dal Consorzio
delle Grance Senesi

con la partecipazione dei
sommelier Fisar Valdichiana

Costo: € 30,00

Giovedì 19 maggio
ore 20,30

Ristorante La Mencia

Corso G. Matteotti, 85
Asciano
Tel 0577.718227

A cena con
l'Annunciazione di
Francesco di Valdambrino

Marinata di vitello
con misticanza
Frittatina di carciofi
con marzolino delle crete
Minestra asciutta
della massaia
Raviolo aperto alla ricotta
con zucchine
e porri croccanti
Petto d'anatra con spinaci
e pinoli
Arrosto di chianina
e verdure dell'orto
Tortino al mascarpone
e fragole
Vini offerti dal Consorzio
Consorzio Valdichiana

con la partecipazione dei
sommelier Fisar Valdichiana

Costo: € 30,00



Giovedì 26 maggio
ore 20,30

Ristorante San Valentino

S.P. 451 Monte Oliveto
Maggiore
Tel 0577.707153

A cena con il ritratto
del musicista
Formichi di
Luigi Mussini

Antipasto tricolore:
acciughe sotto pesto,
crostone di pecorino,
pappa al pomodoro
Pici al ragù di anatra
Agnello al buglione
con flan di carciofi
Crema zabaione
Vini offerti dall'azienda
Tenuta Castelnuovo
Tancredi

con la partecipazione dei
sommelier Fisar Valdichiana

Costo: € 30,00

