







www.peccioli.net



Cena Senza Tempo

sei percorsi gastronomici realizzati dagli operatori pecciolesi con i prodotti della nostra terra, da gustare passeggiando nel borgo:

Percorso Riccioli:

- i riccioli con pomodorino fresco, basilico e stracciatella del Caffè Haus:
- l'acqua all'alimentari da Carla;
- il vino dell'azienda Pasqualetti presso lo stand del bar La Gattona

Percorso Panzanella:

- la panzanella croccante con gazpacho al cocomero della pasticceria Ferretti;
- l'acqua all'alimentari da Carla;
- il vino rosso della tenuta Venerosi Pesciolini presso l'enoteca Abexo

Percorso **Trippa**:

- la trippa bianca della macelleria Ruffo;
- l'acqua all'alimentari da Carla;
- il vino dell'azienda Pasqualetti presso lo stand del bar La Gattona

Percorso Lasagna:

- la lasagna al ragù di chianina della macelleria Bulleri;
- l'acqua all'alimentari le Delizie del Corso;
- il vino Carraia di Villa Cosmiana presso il bar La Terrazza

Percorso Mezze Maniche:

- le mezze maniche con pomodorino fresco e infuso di basilico e pecorino di Audha;
- l'acqua all'alimentari le Delizie del Corso;
- il vino Brusio d'Era delle Palaie presso Il Grano e l'Uva

Percorso Ribollita:

- la ribollita con le verdure dell'orto di Artegrappe;
- l'acqua all'alimentari le Delizie del Corso;
- il vino Carraia di Villa Cosmiana presso il bar La Terrazza

Il cocomero fresco da Non Solo Frutta

