Giovedì 9 giugno alle ore 20:30

Ristorante La Piccionaia – Località Malavota,54 – Gabbro

*Da molto tempo avevamo in mente di celebrare la **Guida Slow Wine** con una cena speciale ma aspettavamo il momento giusto per godercela con un po' di serenità!*

*Ringraziamo la **Fisar Delegazione di Livorno** che curerà il servizio ed **Erika**, padrona di casa del ristorante **La Piccionaia**, per l'ospitalità e la golosa proposta.*

Il menù

- Antipasto in Piccionaia
- Risotto taleggio ed erbette
- Pappardelle al cinghiale
- Capocollo intero al forno a legna
- Peposo dell'Impruneta

E per finire

- Schiaccia Campigliese
- Torta al cioccolato fondente

In degustazione vini selezionati dalla Guida Slow Wine 2022

- Lambrusco di Sorbara Radice – Paltrinieri - ***Premiato come vino Slow e Top Wine***
- Barbera D'Asti D.O.C.G. – Azienda Agricola Luigi Spertino – ***Premiata come Cantina Slow***
- Romagna Sangiovese Predappio Riserva – Le Lucciole 2018 – ***Premiato come Top Wine***

I dolci saranno serviti con ***Vermouth Chinato*** della distilleria ***"Il Re dei Re"*** di Livorno

Costo della cena € 35,00 per i soci Slow Food e Fisar

€ 40,00 per i non soci

I partecipanti potranno acquistare la Guida Slow Wine 2022 al prezzo speciale di € 10,00

Per informazioni e prenotazioni

Valentina 3289693680 – slowfoodlivorno@gmail.com

Ristorante La Piccionaia 3383709276