



Viaggio a Tavola Gastronomico IN Maremma

QUALITA' - TRADIZIONE - INNOVAZIONE

Grani Antichi Bio : Qualità della Terra del Tufo

Viaggio Gastronomico nella Maremma Toscana, con esclusivamente prodotti di alta qualità del territorio, adatto ad esperti intenditori e a voraci mangiatori

LA DOGANA

Agriristoro Focacceria

Str. Prov. Pian della Madonna 19,
58010 Sorano (GR)

+39 339 672 4645

info@agriristoroladogana.com



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Agriturismo La Dogana

Sabato

25 Marzo ore 20.11

Domenica

26 Marzo ore 13.01

In Collaborazione

con Az. Agr. BioToscana di Funghi Andrea
Farine di Grani Antichi e non solo



MENU'

- Crostini misti con pane di farina varietà Gentil Rosso, Insalata di farro pomodori formaggio e Migliacci, Fritto di salvia con impasto di farina rimacinata di grano etrusco
- Gnocchi di patate, farina di ceci al ragù della Terra del Tufo
- Trippa con fagioli cannellini bio /O/ Polpette di carne su crema di lenticchie rosse bio
- Crostata di mele con farine di grano verna (varietà di grano antico) semi integrale
- Durante la serata degustazione di pane con farina di grano antico, varietà abbondanza
- Acqua e vino
- **Incluso : Bevande e Vino IGT del Territorio**

Chef Monia Guidantoni

€uro 32,00

