



# A Tavola con il Produttore

OTTO INCONTRI ENOGASTRONOMICI PER IMMERSI NEI SAPORI,  
NEI VINI E NELLE TRADIZIONI DEL GRANDUCATO DI TOSCANA

eventi ospitati presso:



Azienda ospite:  
**Cantina Poggio alle Monache**



*Poggio alle Monache*

**BOCCONCINI DI FEGATELLI AL FINOCCHIETTO**

Vino in abbinamento: Rosa Briosa

**ACQUA COTTA**

Vino in abbinamento: Naviglio

**RISOTTO AL TARTUFO**

Vino in abbinamento: Axianum

**CINGHIALE IN DOLCE E FORTE**

Vino in abbinamento: Corale

**RICCIARELLI**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve

Azienda ospite:  
**Agricola Tamburini**

**GOTA COTTA E CROSTONE ALL'OLIO EVO**

Vino in abbinamento: Rosato TJ

**POLPETTE DI TRIPPA CON SAL SA DI POMODORO**

Vino in abbinamento: Massiccio

**MALTAGLIATI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO**

Vino in abbinamento: Mike

**STRACOTTO DI CACCIAGIONE NOSTRALE CON POLENTA**

Vino in abbinamento: Douscana

**BONGO**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve

Azienda ospite:  
**La Salceta**

**TARTARE DI CHIANTINA**

Vino in abbinamento: Osato

**MINISTRA DI CECI E BACCALÀ**

Vino in abbinamento: Ruschieto

**GNOCCHI ALLO ZAFFERANO E TARESE**

Vino in abbinamento: Ruschieto

**STUFATO ALLA SANGIOVANNESE CON PATATE**

Vino in abbinamento: La Nocetta

**CASTAGNACCIO**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve

Azienda ospite:  
**Podere Capaccia**



**PODERE CAPACCIA**

**TONNO DEL CHIANTI CON FAGIOLI ZOLFINI**

Vino in abbinamento: Chianti Classico

**INZIMINO DI CECI E SPINACI (ROSSO)**

Vino in abbinamento: Selezione Querciagrande

**RISOTTO AL LAMPREDOTTO**

Vino in abbinamento: Selezione Querciagrande

**FRANCESINA CON SPINACI**

Vino in abbinamento: Capaccia

**BONGO**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve

**23/01** / Cortona

**MENU**

Azienda ospite:  
**Chiara Vinciarelli**



**CROSTINI AL CAVOLO NERO**

Vino in abbinamento: Chardonnay Stella Bianca

**ZUPPETTA DI PESCE D'ACQUA DOLCE**

Vino in abbinamento: Alcyone Sangiovese

**MACCHERONI AL RAGÙ DI OCIO**

Vino in abbinamento: Castore Syrah

**GRAN PEZZO DI CHIANINA CON FAGIOLI ZOLFINI**

Vino in abbinamento: Polluce Syrah

**FRITTELLE DI RISO**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve

**06/02** / La Val d'Orcia

**MENU**

Azienda ospite:  
**Cantina Bagnaia**



**PECORINO DI PIENZA E CROSTINI AL TARTUFO**

Vino in abbinamento: Rosato Malamore

**CHIOCCIOLE IN UMIDO**

Vino in abbinamento: La Fonte Orcia

**RAVIOLI DI CONTIGIANO AL RAGÙ DI CHIANINA**

Vino in abbinamento: Grottascura Orcia

**FAGIOLI ALL'UCCELLETTO CON SALSICCIA DI CINTA**

Vino in abbinamento: Petit Verdot

**PANFORTE**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve

**06/03** / San Gimignano

**MENU**

Azienda ospite:  
**San Quirico**



**BOCCONCINI DI STORIONE ALLA VERNACCIA**

Vino in abbinamento: Vernaccia annata

**SFORMATINO DI VERDURE ALLO ZAFFERANO**

Vino in abbinamento: Vernaccia Selezione "La Paglierina"

**RISOTTO AI CARCIOFI E VERNACCIA**

Vino in abbinamento: Vernaccia Riserva "Isabella"

**SPEZZATINO DI CINGHIALE CON PATATE**

Vino in abbinamento: Merlot

**ZUCCOTTO**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve

**03/04** / Carmignano

**MENU**

Azienda ospite:  
**Fabrizio Pratesi Winery**



**CARABACCIA**

Vino in abbinamento: Locorosso

**POLPETTE DI MORTADELLA DI PRATO CON CREMA DI PISELLI**

Vino in abbinamento: Carmione Carmignano annata

**RISOTTO AL BLU, FICHI SECCHI E NOCI**

Vino in abbinamento: I Sassi di Loloco

**FAGIANO IN UMIDO SU CREMA DI PATATE**

Vino in abbinamento: Circorosso Carmignano Riserva

**AMARETTI DI CARMIGNANO**

Vino in abbinamento: Gin Dry Castelgreve





Le serate di degustazione  
sono condotte dal giornalista e direttore di  
RossoRubino.tv Milko Chilleri

*Eventi ospitati presso:*



Via del Pratellino, 44r, 50131 Firenze FI

**PRENOTAZIONI:**

055 020 3832

osteriapratellino@gmail.com

Sconto del 10% per gli associati alle scuole  
e associazioni di Sommelier italiane.

Il prezzo per ogni serata è di 39€