

Al Barrino di Tatti tra Sapori e Tradizione

Alla scoperta dei presidi Slow Food di Toscana



Genuinità, Ricercatezza, Rispetto per la Tradizione.

Questo è il motore che alimenta la passione che noi del Barrino mettiamo nella realizzazione di ogni serata in cui i nostri ospiti godono del convivio seduti ai nostri tavoli.

"I Presidi Slow Food" è una serata creata in collaborazione con la Condotta Monteregio, con l'obiettivo di portare nel nostro piccolo borgo alcuni tra i prodotti più straordinari della Toscana. Saranno presenti alcuni dei membri della Condotta, che saranno ben felici di raccontare i Presidi Slow Food presenti nel menù che il nostro Chef propone.

Il tutto sarà accompagnato dai vini dell'Azienda biodinamica **Ampeleia** di Roccatederighi.

"Adoro poter lavorare con prodotti di prima scelta che seguono la tradizione, adoro annusare, assaporare, guardare, toccare, ascoltare i prodotti con cui lavoro perché il cibo può raccontare molto di un luogo, di chi ci vive, delle generazioni che vi si susseguono e della storia di quest'ultimo.

Il cibo parla d'amore: amore per il prossimo, per la propria terra, per la storia... un amore che non smette mai di essere alimentato e che, come ogni pasto soddisfa il corpo, riempie la nostra anima."

Lo Chef Dario Pucci



I Presidi Slow Food

IL BARRINO
RISTORANTE PIZZERIA
DI TATTI

Un Menu fatto d'Amore

Venerdì 1 Dicembre 2017

Il tagliere dei **Presidi di Toscana** con le **Cipolle di Certaldo** caramellate
e le lische di **Fichi Secchi di Carmignano**
(abbinamento: **Ampeleia – Carignano 2016**)

€ 11.00

Le eliche di grano antico **Senatore Cappelli Sequerciani**
con il ragù di **Agnello Pomarancino** allo zafferano purissimo di Maremma
e le scaglie di **Pecorino di Latte Crudo Maremmano**
(abbinamento: **Ampeleia – Kepos 2016**)

€ 13.00

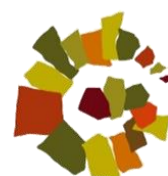
Lo stracotto di **Vacca Maremmana** in umido
con i funghi secchi e le patate in arrosto morto
(abbinamento: **Ampeleia – Ampeleia 14**)

€ 14.00

La rosa di **Marocca di Casola** con la vellutata di ricotta all'arancia e
Lo Sfratto dei Goym

€ 6.00

Menu degustazione: € 45.00 (bevande incluse)



Presidio Slow Food®



Ampeleia

In occasione di questa serata speciale la pizzeria resterà chiusa e il menu à la carte sarà ridotto: i nostri "classici" sono disponibili su richiesta.

Il Barrino di Tatti, via G. Matteotti 10, 58040 Tatti - Tel. 0566871074

Segui il progetto su  - Il Barrino di Tatti