

8 marzo - ore 20.30

Il Querceto

Via Querceto - Lari - Tel. 0587 685256 - 328 1155321

Salumi toscani e crostini caldi
Pizzilli e crêpes salate
Formaggio su confettura di ciliegie

Maccheroni del Castello

Bistecca del nostro manzo
Insalata verde, patate

Dolce della casa
Caffè

Acqua, vino, pane fatto in casa e cotto a legna

15 marzo - ore 20.30

Vecchia Fattoria Castelli

Via della Cella - Usigliano - Tel. 0587 685047 - 335 5920686

Salumi toscani
Medaglioni di polenta con rigatino
Bigné di formaggio con cuore di ciliegia
Vol au vent con crema di funghi porcini

Penne al sugo d'anatra

Roast beef in salsa di ciliegie
Coniglio fritto
Insalata mista

Torta di ciliegie e mandorle
Acqua, vino della Fattoria
Caffè

29 marzo - ore 20.30

Villa Arianna

Via Ripoli, 105 - Ripoli - Tel. 0587 686027

Aperitivo di benvenuto

Crostini di pane alle ciliegie e formaggio di fossa
Pasta Martelli con salsa alle olive, bufala e briciole fritte

Filetto di manzo al marsala e senape con
dadolata di ciliegie e
contorno di patate filanti al gratin

Piccoli tiramisù con mascarpone e cioccolato
Caffè, piccola pasticceria

3 aprile - ore 20.30

Antica Osteria al Castello

P.zza Matteotti, 9/13 - Lari - Tel 0587 687868 - 329 2088155

Cocktail alle ciliegie

Crostino croccante di pecorino con
ciliegie rosolate al vino bianco
su letto di rucola

Maccheroni di toscana dei Martelli
saltati con pomodori pachino, olive verdi,
capperi ed erba cipollina

Arrostino di maiale alle ciliegie con
patate duchessa

Crostatina con frolla al cacao e
confettura di ciliegie di Lari

Acqua, vini delle Colline Pisane
Caffè

11 aprile - ore 20.30

Lido

Quattro Strade - Tel. 0587 616020

Tortino agli asparagi con
misticanza al marzolino

Zuppa di farro e funghi

Coniglio in porchetta

Semifreddo alla vaniglia con
confettura di ciliegie
Caffè

17 aprile - ore 20.30

La Locanda del Poeta Contadino

Via Belvedere, 1 - Lari Tel. 0587 685233

Antipasto del contadino:
Involtini di ciliegie e pancetta
Petto d'anatra in salsa di scalogno e ciliegie

Fusilli con ciliegie e speck

Cinghiale in bianco con ciliegie

Ciliegie in gelatina di Passito e
spuma di mascarpone
Meringa alla ciliegia

Cilieggiolo, ... rosso delle Cantine Pisane

24 aprile - ore 20.30

Il Violino Rosso

P.zza Tommaseo, 10 Lari - Tel. 0587 684084 - 320 8516161

Crostini misti del Violino Rosso
Tagliere di salumi tipici

Panzarotti agli asparagi

Carpaccio gran gourmet
Tagliere di formaggi con miele e
confettura di ciliegie

Crêpes con salsa di ciliegie
Degustazione orizzontale vini Tenuta Badia di Morrona

