

XVI MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO E RASSEGNA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI

Volterra gusto *Tartufo* Bianco



VOLTERRA, 26-27 OTTOBRE 1-2-3 NOVEMBRE 2013



Il Consorzio Turistico
Volterra Valdicecina
per
Volterragusto

Il gusto al ristorante
Bei mi' tempi...
le merende della nonna

Bei mi' tempi le merende della nonna

26 e 27 ottobre - 1,2 e 3 novembre
dalle ore 16.00 alle ore 19.00
presso l'ufficio turistico di Volterra
Piazza dei Priori 19

Degustazioni

Le antiche merende
dai sapori autentici

Degustazione merende dolci

Degustazioni merende salate

Degustazione completa
(Dolci e salate)



Da Beppino

Via delle prigioni 13/21 - tel. 0588 86051

Gnocchi fatti in casa con fonduta di pecorino

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche
con lardo di cinta senese

Tortino al cioccolato con crema
inglese e scorzette d'arancia

Prezzo - Euro 24,00

(Servizio e coperto compresi, bevande escluse)

Enoteca del Duca

Via di castello 2 - tel. 0588 81510

Tortino di verdure e cipolla di Certaldo
con controfiletto alle erbe aromatiche ed
olio extra vergine di oliva novello

Ravioli di ricotta delle balze volterrane
su salsa di patate, dadolata di zucchini
e tartufo bianco

Maialino da latte al forno con
fagioli cannellini alla griglia

Terrina ai tre cioccolati con
caramello d'arancio

Prezzo - Euro 48,00

(Servizio e coperto compresi, bevande escluse)

Per intolleranze o gusti, i piatti possono
essere modificati al momento

Etruria

Piazza dei Priori 6/8 - tel. 0588 86064

Terrina di pecorino con uovo e
pane toscano all'olio

Risotto con zucca gialla porcini e grana

Filetto di manzo al chianti
con pinoli e pecorini

Torta al cioccolato
con fondente al peperoncino

Prezzo - Euro 26,00

(Servizio e coperto compresi, bevande escluse)

Il poggio

Via porta all'arco 7 - tel. 0588 85257

Crostone con lardo e tartufo

Caserecci con salsa di carciofi e tartufo

Filetti di maiale
con fonduta di pecorino e tartufo

Sformato di verdura

Dessert fatto in casa a scelta

Prezzo - Euro 30,00

(Servizio e coperto compresi, bevande escluse)



La vecchia lira

Via Matteotti, 19 - tel. 0588 86180

Carpaccio di Chianina IGP al sale di Cervia
"Riserva Cammillone" (Presidio slow food)

Tagliolino al capriolo

Stracci di cinta senese con salsa caliente
al miele e crema di pecorino

Cantucci di farro e vinsanto

Prezzo - Euro 30,00

(Servizio e coperto compresi, bevande escluse)

Le cantine del palazzo

Via dei sarti 39 - tel. 0588 80033

Crostini caldi a modo nostro

Tagliolini al tartufo

Tagliata di manzo al tartufo

Dessert della casa

Prezzo - Euro 40,00

(Servizio e coperto compresi, bevande escluse)

Ombra della sera

Via Gramsci 70 - tel. 0588 86663

Uovo tartufato


Tagliatelle al germe di grano
con pancetta e pecorino

Tagliata di maiale nostrale con porcini

Bavarese di yogurt ai frutti di bosco

Prezzo - Euro 30,00

(Servizio e coperto compresi, bevande escluse)



Sostieni Volterra e la Valdicecina

Diventa socio del Consorzio

Le informazioni necessarie per l'adesione
(modulo di adesione, e statuto) all'indirizzo:

[www.volterratur.it/il-consorzio-turistico/
chi-siamo/sezione-istituzionale/](http://www.volterratur.it/il-consorzio-turistico/chi-siamo/sezione-istituzionale/)

Oppure puoi rivolgerti direttamente all'ufficio
tel. 0588 86099 - info@volterratur.it



Consorzio Turistico Volterra Valdicecina

Da **20** anni al servizio del territorio