



TERRE DI PISA

FOOD & WINE FESTIVAL

16 OTTOBRE 2021 ORE 18.00-20.00
RISTORANTE LEONARDO



“APERIOLIO”

APERICENA CON DEGUSTAZIONE
OLII MONOCULTIVAR:
SCOPRI IL GUSTO DEL MANGIAR SANO

Capocollo di maiale marinato e cotto a bassa temperatura
Olio Olivastro, Azienda Quattrococchi, Monocultivar Itrana Lazio

Tartare di tonno pinna gialla e petali di cipolla essiccata
Olio di Monocultivar Ogliarola del Bradano, Azienda Marvulli - Basilicata

Filetto di fassona piemontese laccata al miele
Olio Vargnano, Monocultivar di Ghiacciola, Azienda Palazzo di Varignana - Emilia Romagna

Stracciatella dop, rucola e pomodori datterini confit
Olio di Monocultivar Carpellesse, Azienda Madonna dell'Olivo - Campania

Carpaccio di pescespada affumicato, hummus di barbabietola e limone candito
Olio Gran Riserva Fois, Blend a prevalenza Bosana, Azienda Tenuta Fois - Sardegna

SARÀ SERVITO **UN CALICE DI PROSECCO**

COSTO € 10,00



a cura di AS.C.O.E.
(Associazione Assaggiatori e
Cultori Olio Extravergine)

Prenotazioni: Ristorante Leonardo 351.6059651 tutti i giorni dalle 7 alle 22



INGRESSO CON GREENPASS

