

Agriturismo "Il Selvatico"
Località Casa Brogi Poggi del Sasso
tel.: 328/3161336

Aperitivo

con salamino di cinghiale e cacio toscano

Antipasti

Bruschetta con Olio Novo - Crostini Toscani

Crostino con Lardo di Cinta Senese

Primi piatti

Pici fatti in casa con Ragù di Cacciagione

Tortelli fatti in casa all'Olio Novo e Cacio

Secondi piatti

Arrosti misto con Pollo e Coniglio del podere

Contorni

Patate Arrosto - Insalata mista con l'olio novo

Dolce

Dolci fatti in casa

Vino della casa, acqua, amari, grappa, caffè

Prezzo € 25,00

Venerdì 23 Novembre

"Olio di Classe"

Ore: 13,00 mensa scolastica,
Cinigiano, Monticello Amiata
degustazione olio extravergine d'oliva
Azienda Collemassari

23 - 24 - 25 Novembre

"Aperitivo in Bruschetta" ore: 18,30
"Bar Sport"

tel. 0564 993588 - Cinigiano

"LA CANTINA"

Via Grosseto N° 12 Cinigiano

Tel 0564 993441

Con il patrocinio di:

Strada del vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata
Consorzio olio extravergine di oliva Seggiano Dop
Consorzio per la tutela dell'olio extravergine
di oliva Toscano IGP

Con la collaborazione di:

Ass. Pro Loco Cinigiano
Ass. Pro loco Monticello Amiata
Casa Museo Monticello Amiata
Comitato turistico Sasso D'Ombrone

Domenica 25 Monticello Amiata
Piazza Napoli

"Punto degustazione prodotti dell'olio"

Partenza per visite e degustazioni
guidate gratuite ai Frantoi e
alla Casa museo

9,30 - 12,30 / 15,00 - 19,00

Gradita prenotazione



Museo

"Casa museo" con l'antico frantoio
Monticello Amiata
Apertura 9,30 - 12,30 / 15,00 - 19,00
tel. 340 2635946



Frantoi Aperti

(per gruppi è necessario la prenotazione)

Frantoio Colline Amiatine
Loc. Borgo Santa Rita - Cinigiano

Frantoio "Oleificio Centro Italia"
Loc. Borgo Santa Rita - Cinigiano

Frantoio Batani
Loc. La Concia, Monticello Amiata

Frantoio Delli Enrico
Via Diacceto n. 47 - Monticello Amiata



Panifici

Panificio Batani
Loc La Concia Monticello Amiata
0564 992730

Panificio Trilli
Via Roma Cinigiano 0564 994157

**DOM
25
NOV**

CINIGIANO
Festeggiamo insieme l'olio "novo"



Comune di Cinigiano



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



Info e prenotazioni:

www.comune-cinigiano.com - www.prolococinigiano.org
tel/fax: 0564 994187 - cell. 337 714700

Ristoranti - Menù degustazione "per un filo d'olio"

25 Novembre pranzo e cena presso i ristoranti aderenti all'iniziativa (gradita prenotazione). - E' possibile prenotare la cena o il pranzo anche in altri giorni.

Ristorante "Il Rintocco" - P.zza Marconi, n.1
Cinigiano - tel: 0564/994120

Antipasti

Pappa al pomodoro

Involto di suino sott'olio con polenta al cavolo nero e zucca marinata
olio extravergine di oliva in abbinamento dell'Az. Agr. Vegni Medaglini

Primi piatti

Risotto con radicchio rosso ricotta e parmigiano

Ravioli di carciofi e patate all'olio extravergine d'oliva
olio extravergine di oliva in abbinamento dell'Az. Ag. San Gabriele arcangelo

Secondi piatti

Arrosto di vitella farcito con cipolline e castagne

Insalata di carciofi con olio nuovo
olio extravergine di oliva in abbinamento dell'Az. Agr. Salustri

Dolce

torta di mele

Acqua, vino e caffè

Pane: Panificio Trilli Paolo Cinigiano

Prezzo € 25,00

Agriturismo S. Anna Pod. Sant'Anna Cinigiano
tel: 339/3460739 0564/990615

Antipasti

Bruschette con l'olio "novo" - pinzimonio di finocchi - affettati e sottoli

Primi piatti

Ceciarelli con i fagioli

Tortelli olio e formaggio e ragù di carne

Secondi piatti

Carpaccio di carne - Scottiglia di farraona" alla contadina"

Contorno

Patate prezzemolate con l'olio "novo"

Dolce

Cantucci e vinsanto

Grappa, caffè

olio extravergine di oliva in abbinamento: Az. Agr. Sant'Anna

Vino in abbinamento: Doc Montecucco sangiovese 2010 Az. Agr. Sant'Anna

Pane: Panificio Trilli Cinigiano

Prenotazione obbligatoria - Prezzo € 25,00

Ristorante "Lucherino" - Loc. Lucherino,
Monticello Amiata - tel: 0564/992014

Antipasti

Vellutata di Fagioli Neri allo Zafferano

Bocconcini di Polenta al Tartufo e Pancetta Gratinati

Tris di Bruschette al Pomodoro e Verdure Grigliate
olio extravergine di oliva in abbinamento Frantoio Batani

Primi piatti

Pici alle Briciole di Pane

Tortelli di Patate e Ricotta con olio extra vergine
al profumo di Rosmarino, Pepe Rosa e scaglie di Parmigiano

olio extravergine di oliva in abbinamento Ugulaia

Secondi Piatti

Straccetti di Vitello ai Funghi Porcini

olio extravergine di oliva in abbinamento Delli Enrico

Dolce

Briciolosa con Farina di Castagne

Acqua, vino della casa, caffè

Pane: Panificio Batani Monticello Amiata

prezzo € 23,00

Locanda "La posta" - Via Roma, n.2
Cinigiano - tel: 0564/993430
cell.: 349/7541676

Antipasti

Bruschetta Rustica - Bruschetta Tradizionale

Carpaccio di Arrostito con Pomodorini Rucola e Grana - Brandacujun
olio extravergine di oliva in abbinamento dell'Azienda San Gabriele Arcangelo

Primi piatti

Tagliatelline di Farina di Castagne condite con Zucca e Salsiccia
all'extravergine

Topini di Ortica all'Olio e Pecorino - Zuppa di Fagioli all'Occhio

olio extravergine di oliva in abbinamento Frantoio Franci

Secondi piatti

Brasato di Manzo Maremmano con Patate all'extravergine
olio extravergine di oliva in abbinamento Frantoio Colline Amiatine

Dolce

Capresi all'extravergine d'oliva

Acqua, vino, caffè amaro

Prezzo € 25,00

Ristorante "Il Riccio" - Via Amiata, n. 28
Monticello Amiata - tel: 0564/992004

Antipasti

Crostino Toscano - Crostino di Verza - Fettunta

Tortino con Pomodoro Fresco

Primi piatti

Zuppa Frantoiana - Tortelli con Ricotta e Spinaci

con olio extravergine e scaglie di pecorino

Secondi piatti

Arista Arrosto - con fagioli cannellini

al profumo d'olio e rosmarino

Dolce

Dolce della casa

Acqua, vino della casa, caffè

olio extravergine di oliva in abbinamento Frantoio Batani

Pane: Panificio Batani Monticello Amiata

Prezzo € 23,00

Ristorante "Casa Bianca" - Via Mazzini, n.6
Sasso d'Ombrone - tel: 0564/990593
cell.: 338/1390461

Antipasti

Tris di bruschette con olio nuovo

Palline di formaggio e bresaola

Primi piatti

Tagliatelle cacio e pepe

Tagliolini con fagioli

Secondi piatti

Brasato al vino DOC Montecucco

Arista di maiale alle mele

Contorni

Tortino di verdure e ceci lessi

Dolce

Torta allo yogurt

Acqua vino sfuso, caffè

Olio extravergine di oliva in abbinamento Colline Amiatine

Prezzo € 26,00