



Domenica 29 Marzo 2026 - ore 13



# La Toscana È SERVITA

Un viaggio gourmet tra i tesori  
DOP e IGP della nostra Terra  
**L'Agriturismo Montereleggi**  
del **Distretto Biologico di Fiesole**,  
invita a un'esperienza gastronomica unica  
per riscoprire i sapori autentici  
della tradizione toscana

## Il menù delle **ECCELLENZE**

### Antipasti

#### **Il Gran Ducato dei salumi**

Tagliere con Pecorino Toscano DOP, Lardo di Colonnata IGP,  
Finocchiona IGP e Prosciutto Toscano IGP

#### **Gli scrigni della tradizione contadina**

Pappa col pomodoro all'Olio IGP Toscana  
Bottoni di farinata mugellana su crema di Pecorino DOP

### Primo

#### **L'Orgoglio del Mugello**

Tortelli Mugellani fatti in casa  
al ragù di Cinta Senese DOP

### Secondo

#### **Il Re del bosco**

Cinghiale in dolceforte da un'antica ricetta rinascimentale  
con patate macchiaiole della Maremma

### Dessert

#### **Dolce sinfonia**

Necci con Farina di Castagne della Lunigiana DOP  
e cuore di Ricotta Bio



Iniziativa realizzata per la promozione di prodotti agroalimentari toscani certificati DOP e IGP  
Bando 2025 per agevolazioni alla ristorazione (decreto ministeriale Masaf del 6 maggio 2022)

**Agriturismo Montereleggi**  
Via S. Maria Maddalena n. 1  
50014 Fiesole - fraz. Caldine (FI)  
Tel: +39 055 540014  
WhatsApp: +39 339 609 6065  
Email: [info@montereleggi.it](mailto:info@montereleggi.it)

**Prenotazione obbligatoria**