



Domenica 29 Marzo 2026 - ore 13



La Toscana È SERVITA

Un viaggio gourmet tra i tesori
DOP e IGP della nostra Terra
L'Agriturismo Montereggi
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 ragu 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 Montereggi

Via S. Maria Maddalena n. 1
50014 Fiesole – fraz. Caldine (FI)
Tel: +39 055 540014
WhatsApp: +39 339 609 6065
Email: info@montereggi.it

Prenotazione obbligatoria