

Domenica 12 Aprile 2026 - ore 17:30



La Toscana È SERVITA

L'Agriturismo Montereppi propone un'esperienza gastronomica unica per riscoprire i sapori della tradizione toscana: un viaggio gourmet tra alcuni tesori DOP e IGP della nostra Terra

L'angolo del rustico

Pinzimonio di verdure con olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Selezione di pecorini (stagionato in grotta della Val d'Orcia, semistagionato senese e caciotta fresca di Pienza) e salumi toscani (Salame, Finocchiona IGP e Prosciutto crudo)

Bottoni di farinata del Mugello con fonduta di pecorino toscano DOP

Crostoni al cavolo nero con lardo di Colonnata IGP

Primi piatti

Maltagliati al ragù di anatra

Risotto con asparagi freschi e burrata

Pappa col pomodoro all'olio extra vergine di oliva Toscano IGP

Dolci

Fantasia dello Chef

Cantuccini toscani IGP con crema al Vin santo

Cestini ai tre cioccolati e granella di Ricciarelli di Siena

L'evento organizzato dall'Agriturismo Montereppi si svolge col patrocinio del Consorzio per la tutela dell'Olio Toscano IGP

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 Montereppi

Via S. Maria Maddalena n. 1 50014 Fiesole -

fraz. Caldine (FI) Tel: +39 3495525646

Email: info@montereppi.it

Prenotazione obbligatoria