

Venerdì 10 marzo si cenerà nel ristorante Biagio Pignatta della Tenuta di Artimino con un menu in cui ad essere protagonisti saranno il Carmignano Docc e gli altri vini carmignanesi. Il menu della cena è curato dall'executive chef Michela Bottasso in collaborazione con il Consorzio dei Vini di Carmignano e sarà un viaggio alla scoperta degli aromi e dei sapori di una delle denominazioni più piccole e più antiche di Italia.

La cena inizierà con una portata di uovo poché su fonduta di pecorino rosso e tartufo nero e proseguirà con un primo piatto a base di riso al Barco Reale, radicchio rosso e pecorino di Pienza. La seconda portata sarà a base di filetto di suino farcito alle susine, ristretto di Carmignano e polenta al cavolo nero e per concludere ci saranno pere al Barco Reale con bavarese alla cannella.

Il costo è di 35 euro a persona. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare il ristorante Biagio Pignatta (telefono: 0558751406, indirizzo di posta elettronica: ristorante@artimino.com).

Valentina Cirri