

# Cena degli auguri con la Condotta SLOW FOOD Pitigliano e Colli di Maremma. Menù a base dei soli Presidi@ Locali. APERTA A TUTTI!

## Venerdì 14 dicembre, ore 20:30 Cantina L'OttavaRima, Sorano

Antipasto a base dei prodotti di Orbetello Pesca:  
Cefalo affumicato, anguilla sfumata, crostino di palamita ed hummus spolverato alla bottarga di muggine .

In abbinamento il nuovo "CIÁRLI" Brut VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, metodo classico 100% Vermentino dell'azienda agricola LA BIAGIOLA.

Zuppa di Biscotto salato di Roccalbegna  e cicoria  
(ricetta della Cantina L'OttavaRima, Sorano).

In abbinamento "CILIEGIOLO" DOC Maremma Ciliegiole di ANTONIO CAMILLO VINO QUOTIDIANO -SLOW WINE /1° classificato a Narni (Ciliegioli d'Italia 2016).  
Carpaccio e tartare di Razza Maremmana  e Pecorino a latte crudo di Maremma   
In abbinamento "EA" 2015, vino da invecchiamento dell'Az.Agr. MICHELE VENTURA.

SFRATTO DEI GOYM  nelle due versioni del disciplinare Slow Food della nostra Condotta, preparati dal FORNO DEL GHETTO e da MAREMMA BAKERY di Pitigliano (...gli unici che hanno titolo per fare questo Presidio).

In abbinamento PASSITO dell'azienda agricola biologica MAMBRINI VITICOLTORI

Prenotazioni entro il 12 dicembre  
al numero 349 8024196 o su [info@cantinaottavarima.com](mailto:info@cantinaottavarima.com)

€ 40,00 per persona, ai soci Slow Food sarà applicato uno sconto del 10% (€ 36,00)

Ps. Per chi desiderasse fare la tessera o rinnovarla, suggeriamo di arrivare con un certo anticipo.  
Grazie

