



# 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

