



chianti

d'au tun no

4-13
NOV
EMBRE
20
11

D'OLIO
MACCHIA

BARBERINO VAL D'ELSA
GREVE IN CHIANTI
SAN CASCIANO IN VAL DI PESA
TAVARNELLE VAL DI PESA

CASTELLINA IN CHIANTI
CASTELNUOVO BERARDENGA
GAIOLE IN CHIANTI
RADDA IN CHIANTI

APPUNTAMENTI

**VENERDÌ 4
NOVEMBRE**

TAVARNELLE VAL DI PESA

Ore 21.30

San Donato in Poggio

Teatro della Società
Filarmonica

■■■ **CONCERTO**

Del gruppo chiantigiano
"Les Arnò"
con lancio promozionale
del concorso per la produzione
di video multimediali
FUORI STAGIONE
promosso da Radio Chianti
e "20 in Chianti"

informazioni:
Tel 055 8072841
opificiochianti@gmail.com

**SABATO 5
NOVEMBRE**

TAVARNELLE VAL DI PESA

dalle ore 10.00 alle ore 17,30

Palazzo Torrigiani

■■■ **MOSTRA MERCATO**

6a Edizione

**OLIO SAPIENS.
STORIA, SAPORI
E SAPERI
DELL'OLIO BONO**

Degustazioni di vino e olio,
con ampio spazio dedicato al
Mondo della Moda

ore 17,00 Workshop di
produttori ed esperti

- "Per un olio di eccellenza: la
chiave del successo
è una filiera virtuosa".

- Informative rivolte agli
Agricoltori in ambito normative
comunitarie in materia di Olio
extravergine di oliva.

GREVE in CHIANTI

Ore 11.00

Castello Verrazzano

■■■ **PREMIO LETTERARIO
CHIANTI**

Conferimento cittadinanza
emerita ad Andrea Camilleri

DOMENICA 6 NOVEMBRE

SAN CASCIANO in VAL DI PESA

Ore 10,30, ore 14,30

*Percorso pedociclabile
lungo Pesa*

■■■■ PERCORSI PASSEGGIAR NEL CHIANTI

Itinerari inesplorati per scoprire paesaggi e luoghi della Val di Pesa
Percorsi accompagnati da guide ambientali su prenotazione.

Info: Tel 055 8256235.

Ore 16.00

Museo Civico

ANTICHI MESTIERI

Dimostrazioni di tecniche di lavorazione di materiali vari

Ore 17.00

Museo di San Casciano

■■■■ INCONTRI

I SAPERI DEL CHIANTI

Arte e artigianato a confronto: incontri al museo di San Casciano con gli artigiani del territorio.
Dimostrazioni di tecniche di lavorazione utilizzate per la realizzazione delle opere d'arte custodite nel museo.

GAIOLE in CHIANTI

Ore 8.00

Partenza da Giardini Pubblici

■■■■ CORSA

L'EROICA RUNNING

Maratona (Km 42)
Ultramaratona (Km 65)
Non competitiva (15 e 6 Km)

Informazioni:

Tel 334 9380512

CASTELLINA in CHIANTI

ore 17.30 Inaugurazione

Museo Archeologico

del Chianti Senese

Piazza del Comune

Orario di Apertura:

sabato e domenica 10.00>17.00

■■■■ MOSTRA

SULL'OLIO.

ORO DEL MEDITERRANEO DALL'ANTICHITÀ AD OGGI

con seminario introduttivo con la partecipazione della Dr.ssa Giuseppina Carlotta Cianferoni della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Regione Toscana ed i Prof. Andrea Ciacchi e Andrea Zifferero dell'Università degli Studi di Siena

Informazioni: info@

museoarcheologicochianti.it

Tel 0577 742090

SAN CASCIANO in VAL DI PESA

Ore 17.00

Museo di San Casciano

■■■■ INCONTRI

I SAPERI DEL CHIANTI

Arte e artigianato a confronto: incontri al museo di San Casciano con gli artigiani del territorio.
Dimostrazioni di tecniche di lavorazione utilizzate per la realizzazione delle opere d'arte custodite nel museo.

MARTEDÌ 8 NOVEMBRE

SAN CASCIANO in VAL DI PESA

Ore 21.30

Teatro Niccolini

■■■■ TEATRO

L'ABISSINA - PAESAGGIO CON FIGURE

di Ugo Chiti con Isa Danieli e Arca Azzurra Teatro
Il testo costruito da Ugo Chiti intorno alla propria compagnia, Arca Azzurra, e al microcosmo rurale toscano, con affacci sul paesaggio, è stato messo in scena nel 1993 e oggi è allestito per Isa Danieli, interprete di una figura spietatamente condannata a generare figli mostruosi e che, dunque, in forza di un singolare e terribile destino incarna il corpo deforme del novecento italiano.

**MERCOLEDÌ 9
NOVEMBRE**

SAN
CASCIANO in
VAL DI PESA

Ore 21.30

Teatro Niccolini

■■■ **TEATRO**

L'ABISSINA -
PAESAGGIO
CON FIGURE

di Ugo Chiti con Isa Danieli e
Arca Azzurra Teatro

**VENERDÌ 11
NOVEMBRE**

GREVE in
CHIANTI

ore 18.00

Museo del Vino

Piazzetta Tirinnanzi

■■■ **VISITA GUIDATA
E DEGUSTAZIONE**

vino e prodotti locali

euro 5 a persona

TAVARNELLE
VAL DI PESA

Ore 21.30

San Donato in Poggio

Teatro della Società

Filarmonica

■■■ **TEATRO**

IL LEGGENDARIO
CARRO DELL'UNITÀ

Progetto teatrale per la
manifestazione del 150°
anniversario dell'Unità d'Italia
e, in particolare, sul tema della
partecipazione della Toscana
al processo d'unificazione. Due
grandi personaggi: Garibaldi e
Bettino Ricasoli, che verranno
raccontati con parole, musiche
e canzoni, con uno stile ironico
e disincantato, ma anche buffo
e grottesco.

Informazioni:

Tel 055 8072841

**SABATO 12
NOVEMBRE**

SAN
CASCIANO in
VAL DI PESA

Ore 17.00

Museo di San Casciano

■■■ **INCONTRI**

I SAPERI DEL CHIANTI

Arte e artigianato a confronto:
incontri al museo di San
Casciano con gli artigiani del
territorio.

Dimostrazioni di tecniche di
lavorazione utilizzate per la
realizzazione delle opere d'arte
custodite nel museo.

GAIOLE in
CHIANTI

Ore 9.30

ex Cantine Ricasoli

■■■ **CONVEGNO**

L'OLIO E L'OLIVO
NEL CHIANTI

Una storia di valore,
un legame da riscoprire
Gli impegni delle Istituzioni e
degli Operatori per un futuro
possibile

Parteciperanno: Assessore
Agricoltura Regione Toscana,
Assessori Agricoltura Provincia
di Siena e Provincia di Firenze,
Sindaci Chianti Senese
e Fiorentino, Presidente
Consorzio Olio DOP Chianti
Classico, Presidente Strada
del Vino e dell'Olio Chianti
Classico, Presidente Chianti
Banca, Associazioni Categoria
e Operatori

A
M
A
C
C
H
I
O
A
M
A
C
C
H
I
O
A
M
A
C
C
H
I
O

GREVE, RADDA e CASTELLINA in CHIANTI

Ritrovo ore 9.00

Piazza Bucciarelli a Panzano

■■■■ TOUR

LE ORIGINI ETRUSCHE DEL CHIANTI

Tour in bicicletta di 4 ore tra Panzano in Chianti, Radda e Castellina

Include: visita alla Pieve di S. Leolino, siti archeologici di Poggio alla Croce a Radda e Montecalvario a Castellina. Ristoro con bruschetta all'olio nuovo presso il Museo di Castellina.

Partecipazione gratuita.
Prenotazione obbligatoria.

Informazioni e prenotazioni:
Guida ambientale
escursionistica Marco Antonio
Tel 328 6124658 o
info@discoverychianti.com

Possibilità di noleggio
bicicletta ad euro 10,00 con
prenotazione obbligatoria
entro le ore 18.00 del venerdì
precedente.

GREVE in CHIANTI

ore 18.00

Frantoio Pruneti

Loc. San Polo in Chianti

■■■■ MUSICA

FRANTOIO IN JAZZ

con "Sheila Raman"
Aperitivo olio novo ed
abbinamenti gastronomici
presso Frantoio Pruneti

Per info e prenotazioni:
Tel 055 8555091

CASTELNUOVO BERARDENGA

ore 17.00

Pianella

■■■■ CONCORSO POPOLARE DI POESIA

ARENA LETTERARIA ULIVERSO

7^a edizione

Tema dell'edizione: il Silenzio
Mostre e Votazioni popolari dal
12 al 17 novembre 2011

Spettacolo di Premiazione il 20
novembre 2011

Informazioni: www.sylloge.it

ore 16.30

Pianella

circolo Arci, via della Pace 2/10

■■■■ VISITE GUIDATE, DEGUSTAZIONI, INCONTRI FESTA DELL'OLIO NOVO

Dall'11 al 20 novembre
Settimana dedicata all'olio, ai
frantoi e ai prodotti locali
A cura dell'Associazione
Filarmonica di Pianella

Informazioni: [www.comune.
castelnuovo-berardenga.si.it](http://www.comune.castelnuovo-berardenga.si.it)
tel. 0577.3511

ore 10.00-13.00

Museo del Paesaggio

via del Chianti 61

■■■■ VISITA GUIDATA L'OLIVO NEL PAESAGGIO

Il 12 e 13 novembre, nell'ambito
dell'iniziativa di autunno al
museo, visite guidate alla
scoperta del rapporto fra le
colture di olivo e il paesaggio
chiantigiano.

Per informazioni: 338 8681435

TAVARNELLE VAL DI PESA

Ore 10.00

Partenza da Piazza Matteotti

■■■■ SPORTIVO AMATORIALE LA SECONDA RONDINA D'AUTUNNO

Manifestazione di regolarità di
auto storiche.

A fine percorso ad ogni
equipaggio confezioni
omaggio Olio Sapiens
novembre 2011

RADDA in CHIANTI

Ore 15.00>19.00

ex Carceri

Palazzo del Podestà
Via Ferrucci 1

■■■■ DEGUSTAZIONE E VISITA GUIDATA UN FILO D'OLIO, UN FILO DI STORIA

Degustazione di vino ed olio
con visita guidata a cura del
Prof. Maurizio Carnasciali

Informazioni:
Tel 0577 739633/34

QUINTO QUARTO È DINTORNI

due settimane
all'insegna del
gusto per riscoprire la cucina
tradizionale chiantigiana, tra
prodotti di stagione e piatti
poveri della civiltà contadina.

BARBERINO VAL D'ELSA

BAR TRATTORIA LA ZAMBRA

Via Pisana, 130, Zambra
tel. 055 8073100 - 8073074
aperto solo a pranzo, chiuso
domenica e festivi

- Pinzimonio oppure tris di bruschette
- Ribollita oppure zuppa di farro e legumi
- Tagliata di cinta senese e fagioli oppure baccalà al vapore e ceci
- Cantuccini con vinsanto oppure schiacciata con l'uva e noci
- mezzo litro d'acqua, un quarto di vino della casa, caffè

Euro 34

RISTORANTE IL FRANTOIO

Via Matteotti 33, Marcialla
tel. 055 8074244

- Antipasto toscano misto, affettato con crostini e fettunta
- Minestrina di farro oppure ribollita
- Trippa alla fiorentina oppure ossobuco toscano oppure involtini della casa oppure fegato alla salvia
- Fagioli bianchi oppure patate toscane
- Cantuccini con vinsanto oppure tiramisù oppure pecorino
- Acqua, un quarto di vino della casa

Euro 25

RISTORANTE VICOLO DEI GOLOSI

Via Guidacci, 35, Vico D'Elisa
tel. 055 8073172 cell. 331 6514441

- Insalata di trippa con verdure oppure insalata di nervetti con verdure oppure selezione di salumi della zona
- Pappardelle al sugo di brasato o al ragù oppure risotto con gli ossibuchi
- Brasato al Chianti con patate oppure coratelle al pomodoro
- Fagioli all'olio o all'uccelletto oppure erbette all'olio
- Schiacciata fiorentina oppure torta di ricotta
- Acqua e caffè, liquorino

Euro 25

CASTELLINA IN CHIANTI

RISTORANTE ALBERGACCIO DI CASTELLINA

Via Fiorentina 63
Tel. 0577 741042
Chiuso domenica tutto il giorno
e mercoledì e giovedì a pranzo

- Millefoglie di parmigiano con puntarelle e nervetti all'olio nuovo
- Lasagnette tirate a mano con sfoglie di cardi, ragù di pollo (allevamento bio - lo Spicchio Val d'Orcia) e cibreo di rigaglie al vinsanto
- Arrosto di pancetta di vitellone chianino con ceci "tondino del Chianti"
- Millefoglie di grano saraceno alternato con composta di fichi,
- Spuma di pecorino e giulebbo di vinsanto

Euro 50 senza bevande

Euro 25 aggiuntive per
l'abbinamento di 4 vini diversi

OSTERIA ALLA PIAZZA

Località la Piazza 7
0577 733580
Chiuso lunedì

- Fettunta con l'olio nuovo e pinzimonio o misto di salumi di cinghiale
- Pasta e fagioli o minestrone di verdure
- Cervello fritto con carciofi o fegato al pomodoro
- Schiacciata con l'uva o cantucci e vinsanto
- Vino chianti classico, acqua, caffè

Euro 35

ANTICA TRATTORIA LA TORRE

Piazza del Comune 15
Tel. 0577 740236
Chiuso venerdì

- Pasta e ceci con le strisce di pasta fatta in casa, soppresata nostrale con i crostini neri al vinsanto

inzuppato nel brodo, il cavolo nero ed i fagioli sul pane e l'olio novo e il collo di gallina ripieno con la salsa d'erbe

- Penne strascicate al sugo di rimanenza di bove e maiale o risotto con i porri e il lampredotto
- Lesso di testa con le cipolle gaetane ed il rognoncio trifolato con i fagioli e i ceci all'olio extravergine
- Dolcini all'olio serviti con la crema di vinsanto abboccato
- Acqua, un bicchierino di vinsanto e caffè
- Vino escluso

Euro 30 (ogni 10 commensali uno non paga)

OSTERIA DI CASAFRASSI

Località Casafrassi
Tel. 0577 741240 - 333 1913830
Chiuso martedì 8 e mercoledì 9
novembre

- Terrina di trippa e crostini toscani
- Cacciucco di ceci e pappardelle al sugo di muscolo e fegatini di coniglio
- Peposo del brunelleschi e trippa alla fiorentina, fagioli al fiasco
- Panforte noci e fichi e pannello con l'uva
- Chianti classico, acqua, caffè

Euro 30

BAR RISTORANTE PIZZERIA GRIGNANO

Località Santa Maria a Grignano 38/5
Tel. 0577 738925
Chiuso martedì

- Il trionfo dell'olio novo oppure insalata tiepida di zampa e nervetti con lo zafferano
- Riso cavolo e lampredotto oppure pennette alla dadolata di trippa
- Lampredotto in inzimonio oppure peposo alla fornacina con cipolline
- Gelato al vinsanto e cantucci (il gelato è prodotto dalla gelateria Antica Delizia in esclusiva per il ristorante Grignano)
- Bevande escluse

Euro 18

OSTERIA IL RE GALLO

Via Toscana 1
Tel. 0577 742000
Sempre aperto

- Crostone di fagioli al fiasco con pancetta
- Ribollita toscana o picci al ragù di coniglio
- Peposo con patate all'antica
- Dolci della casa
- Acqua, ¼ di vino, caffè, amaro

Euro 22

LA LEGGENDA DEI FRATI

Località Casina dei Ponti 58
Tel. 0577 301222
Chiuso lunedì

- Crostata di cipolle di Certaldo con la poppa dorata
- Ravioli malfatti con il ragù delle vacche brade del Parco dell'Uccellina
- Ammazzagefagi con patate cotte sottosale
- Torta di nonna Annamaria
- Acqua, caffè, vino a tutto pasto Chianti Classico Villa Cerna 2009 (1/4 di bot. A pers)

Euro 50

OSTERIA PASTACECI DA SONIA

Via di Crocefiorentina 34
Tel. 0577 741482 - 339 3428571
Chiuso mercoledì

- Crostini con crema di ceci e rosmarino o crostini di milza alla senese
- Minestra di centopelle o picci ai porri e funghi trifolati
- Lingua al vino rosso con purea di patate o trippa alla fiorentina
- Torta al cioccolato fondente e Chianti
- ½ litro di acqua, ¼ litro di vino della casa, caffè

Euro 23

CASTELNUOVO BERARDENGA

RISTORANTE CASTELL'IN VILLA

Località Castell'in Villa
Tel. 0577 359366
Chiuso mercoledì

- Lingua di vitello con salsa di prezzemolo e limone, sformato di coratella con pecorino
- Mezze maniche con ragù di coda di vitello, ravioli ripieni di rognone e funghi, minestra di cotenna di maiale con fagioli borlotti
- Trippa di vitello con pomodori e olive, fegato di vitello al balsamico e cipollotti
- Zucchetto senese, semifreddo ai cantucci
- Bevande escluse

Euro 40

TRATTORIA DELLA BERARDENGA

Via del Chianti 70/74
Tel. 0577 355547
Chiuso lunedì

- Bruschetta all'olio nuovo
- Ribollita toscana
- Tagliata con rucola o rosmarino e fagioli all'olio nuovo
- Cantucci fatti in casa e vinsanto del contadino
- Acqua, vino della casa e caffè

Euro 25

ENOTECA BENGODI

Via della Società Operaia 11
Tel. 0577 355116
Chiuso lunedì

- Crostini misti, ceci e soppresata
- Pappardelle al ragù, picci cacio e pepe
- Ossobuco alla senese con spinaci, peposo con purea di patate
- Panna cotta, torta al cioccolato
- Acqua, vino della casa e caffè

Euro 28

GAIOLE IN CHIANTI

RISTORANTE CARLONI

Via Puccini 24
Tel. 0577 749549
chiuso mercoledì

- Misto toscano della casa
- Ribollita, ravioli ai funghi porcini
- Trippa alla fiorentina, zampuccio di maiale con cavolo nero
- Tiramisù, cantuccini e vinsanto
- Acqua, vino, caffè

euro 22

OSTERIA DEL CASTELLO

località Madonna a Brolio
tel. 0577 730290
chiuso giovedì

- Insalatina di nervetti con olive nere e peperoni arrosto
- Tortelli di lamprodetto con crema al prezzemolo, tagliatelle con trippa, scampi e erba cipollina
- Coda di vitello con insalatina di puntarelle
- Mousse al pan pepato
- Vino, acqua, caffè

Euro 35

Dove non diversamente specificato, per ogni portata è compreso nel prezzo uno solo dei piatti indicati nel menu.

EMPORIO DE' NOVESCHI

Località San Sano
Tel. 0577 746905
Chiuso martedì

- Tricolore de' Noveschi: degustazione di oli della pluripremiata azienda Pruneti con verdure e legumi biologici a km 0, fagiolo dall'occhio del Chianti con monocultivar moraiolo, insalata d'autunno con monocultivar leccino, pomodori grigliati con monocultivar frantoio, tonno di coniglio, tortino di patate alla noce moscata con salsa di zucca
- Zuppa frantoiana con olio nuovo
- Ossobuco alla senese con fagiolo coco nano del Chianti
- Torta all'olio dei contadini
- Bevande escluse

Euro 30

OSTERIA IL PAPAVERO

Località Barbischio 10
tel. 0577 749063
Aperto il 5, 6, 12 e 13 novembre
11 novembre solo a cena

- Bruschetta con lardo e cavolo nero oppure crostino nero
- Zuppa di cicerchie e cavolo nero oppure picci al ragù del contadino
- Fegatelli di maiale con finocchietto selvatico oppure ossobuco alla fattoressa con fagioli all'uccelletta o patate arrosto con finocchietto selvatico
- Cantucci e vinsanto
- Acqua, 1 bicchiere di vino Chianti classico oppure igt toscano

euro 30

TRATTORIA LA GROTTA DELLA RANA

Località San Sano
Tel. 0577 746020 - 0577 746925
Chiuso mercoledì

- Antipasto misto oppure bruschette miste
- Risotto al vino Chianti oppure picci al pecorino
- Peposo con fagioli all'uccelletto oppure trippa con spinaci
- Torta di mele
- Acqua e caffè

vino escluso

euro 25

LO SFIZIO DI BIANCHI

Piazza Ricasoli 44/46
Tel. 0577 749501
Chiuso domenica

- Crostini toscani caldi, fettunta all'olio nuovo
- Ribollita, picci all'aglione
- Trippa con cavolo nero, bistecca di maiale con fagioli cannellini
- Cantucci e vinsanto
- ½ lt. acqua, ¼ vino della casa e caffè

Euro 20

OSTERIA DI STARDA

Località Starda
tel. 0577 734100

- Pecorini del pastore serviti con marmellate, crostone di fagioli e cavolo nero, crostini di fegatini
- Zuppa di legumi, cereali e verdure, pappardelle con zucca gialla e salsiccia
- Trippa alla fiorentina e fagioli all'uccelletta
- Cantucci di Starda con fichi e noci, vinsanto
- Acqua, calice di Chianti Classico Malaspina, caffè, grappa

Euro 25

GREVE IN CHIANTI

TRATTORIA DI 'BORGO

Via Domenico Giulioti 5
Tel. 055 8546130
Chiuso venerdì sera

- Crostini neri con la milza e sformato di fagioli all'olio nuovo
- Minestrina di riso, verza e lampredotto o picci con la coda
- Involtini nella verza o rollé di pancia di vitello con cipolle al forno o fagioli all'olio
- La nostra torta al cioccolato
- Una bottiglia di Chianti, acqua e caffè

Euro 27

BOTTEGA DEL MORO

Piazza Trieste 14r
Tel. 055 853753
Chiuso martedì

- Cavolo con le fette (bruschetta)
- Crema di zucca con gli zoccoli
- Zampa alla fiorentina e fagioli lessi
- Piatto di pecorino o zuppa inglese
- Acqua, ¼ vino rosso toscano igt2009 di Casanova e caffè

Euro 28

IL CAMINETTO DEL CHIANTI

Via della Montagnola 52,
Strada in Chianti
Tel. 055 8588909
Chiuso martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo

- Crostone con lardo di Colonnata
- Risotto con zafferano del Chianti
- Peposo
- Cantuccini con il vin santo
- Acqua, ¼ di vino a persona e caffè

Euro 30

LA CASTELLANA

Via Montefioralle 2
Tel. 055 853134 - 339 6242866
Chiuso lunedì

- Trilogia di bruschette: pomodoro, lardo e tartufo, fagioli cannellini all'olio nuovo
- Pappa al pomodoro all'olio nuovo
- Peposo all'imprunetina e verdure grigliate
- Panna cotta ai frutti di bosco
- Bevande escluse, offerto bicchierino di grappa o limoncello

Euro 27

ENOTECA FUORI PIAZZA

Via 1° Maggio 2,
angolo piazza Trento
Tel. 055 8546313
Chiuso lunedì

- Salumi di zona e crostini di milza oppure pan di fegati con lardo
- Stracci al sugo di carne oppure zuppa di riso e cavolo nero
- Trippa alla fiorentina oppure spezzatino di muscolo e olive con fagioli
- Formaggi misti di zona oppure castagnaccio
- Acqua e caffè

Euro 25

LOCANDA IL GALLO

Via Lando Conti 16
Tel. 055 8572266
Chiuso martedì

- Crostini rinascimentali e bruschette
- Polenta ai profumi di bosco e pecorino di grotta
- Brasato al mosto cotto e ginepro
- Verdure stufate
- Torta alle rape rosse e olio d'oliva con crema al vinsanto
- Calice di Chianti Classico docg Bello Stento 2009 tenuta Triacca

Euro 29

ENOTECA RISTORANTE GALLO NERO

Via Cesare Battisti 9
Tel. 055 853734
Chiuso giovedì

- Antipasto toscano con crostini di fegatino e salumi locali
- Ribollita o tagliatelle alla Gallo Nero
- Stracotto del Chianti Classico con uvetta e pinoli
- Fagioli all'uccelletto o ceci lessi
- Torta di cioccolato - tiramisù - Bevande incluse, caffè escluso

Euro 35

GIOVANNI DA VERRAZZANO

Piazza Matteotti 28
Tel. 055 853189
Chiuso lunedì

- Crostini di fegatini o cavolo nero con le fette
- Ribollita o minestrina di fagioli o pappardelle sulla nana
- Stracotto al Chianti Classico o lesso con le cipolle o spezzatino di Pelliccia con contorno di fagioli
- Schiacciata con l'uva o formaggio biologico con l'olio nuovo
- Acqua, 1 bicchiere di vino Chianti Classico e caffè

Euro 30

OSTERIA MANGIANDO MANGIANDO

Piazza Matteotti 80
Tel. 055 8546372
Chiuso giovedì

- Crostone cavolo nero, fagioli e lampredotto all'olio nuovo
- Pappardelle sul sugo di guancia
- Trippa alla grevigiana
- Dolci a scelta dal menu
- 1 Bottiglia di vino della casa ogni 2 persone, acqua e caffè

Euro 25

LA MARTELLINA

Via di Pancole 1, Strada in Chianti
Tel. 055 858348
Aperto tutte le sere, domenica e festivi anche a pranzo

- Crostone di fagioli zolfini e cipolla di Certaldo
- Pollicciotti di farro al cavolo nero
- Peposo alla fornacina con contorno di patate di Cetica
- Zuccottino alla fiorentina
- Calice di Chianti Classico la Presura, acqua, caffè

Euro 25

NERBONE DI GREVE

Piazza Matteotti 22
Tel. 055 853308
Chiuso martedì

- Fetta con cavolo nero e lardo
- Zuppa di trippa e zampa alla fiorentina
- Lampredotto inzimino o fagioli all'olio nuovo
- Torta di mele
- Vino della casa, acqua e caffè

Euro 30

Dove non diversamente specificato, per ogni portata è compreso nel prezzo uno solo dei piatti indicati nel menu.

IL RISTORO LA PIAZZETTA

Piazza delle Cantine

Tel. 055 853053

Aperto tutti i giorni a pranzo, chiuso domenica

- Crostini di fegatini e milza, salumi di cinta senese
- Minestrone di cavolo e fagioli
- Stracotto con rape
- Crostata di frutta
- Bevande escluse

Euro 20

CANTINETTA SASSOLINI

Piazza Ricasoli 2 loc Panzano

Tel. 055 8560142

Chiuso mercoledì

- Capofreddo e crostini neri
- Zuppa di cavolo nero e zampancucci
- Spezzatino di guancia con spinacio
- Castagnaccio
- Bevande escluse

Euro 25

RADDA IN CHIANTI

LA BOTTEGA DI GIOVANNINO

Via Roma 6

tel. 0577 738599

chiuso martedì

- Antipasto classico (crostini, salumi locali e pecorino)
- Tortelli freschi in brodo, pasta fresca al sugo della bottega
- Lesso con le sue salse, fagioli all'olio nuovo
- Dolce della casa e vinsanto
- Acqua, vino rosso di Giovannino igt Toscana

Euro 25

RISTORANTE

PODERE LE VIGNE

Località Podere le Vigne

Tel. 0577 738301

Sempre aperto

- Tagliere misto rustico le Vigne
- Chitarrata le Vigne (pasta fatta in casa condita con maiale, prosciutto e funghi)
- Peposo al Chianti Classico con contorno di verdure miste di stagione (bocconcini di quarto di vitellone con erbe aromatiche e spezie cotte nel vino Chianti Classico)
- Strudel di Chianti (pasta frolla con ricotta alle mele e marmellata di uva e fichi)
- ¼ di vino Chianti Classico fattoria di Rietine, acqua minerale, caffè

Euro 38

SAN CASCIANO in VAL DI PESA

ANTICA FIASCHETTERIA DEL CHIANTI

Piazza Pierozzi 24

Tel. 055 820314

Chiuso mercoledì

- Crostone di fagioli cannellini con l'olio nuovo, antipasto con salumi locali, crostino toscano e bruschetta di pesto di lardo
- Zuppa di ceci fiorentini e lampredotto
- Trippa alla fiorentina, guanciale di vitellone alla salsa di mele renette e cipolla di Certaldo
- Crostata di marmellata
- Acqua e vino a mescolta locale
- Vini e birre in bottiglia, caffè e liquori esclusi

Euro 25

OSTERIA CAFFÈ DEL POPOLANO

Via Machiavelli 34

Tel. 055 8228405

Chiuso il mercoledì

- Crostone di pane integrale al paté di fegato o carpaccio di lingua con rucola e grotta
- Paccheri sulla coda oppure la carabaccia
- Guancia brasata al Chianti o lampredotto al cavolo nero
- Dolce e contorno a scelta
- Acqua più un bicchiere di vino della casa

Euro 30

CANTINETTA DEL NONNO

Via IV novembre 18

Tel. 055 820570

Chiuso mercoledì

- Fettunta all'olio novo insalata di lingua con cipolla oppure insalata di nervetti con verdure e frutta secca oppure bruschetta al lardo
 - Pasta e ceci oppure reginette al sugo di stracotto di guancia
 - Trippa alla fiorentina con fagioli cannellini oppure francesine (Lesso rifatto con cipolla) con verdure saltate oppure peposo alla fornacina con patate lesse
 - Castagnaccio oppure cantucci e vinsanto
- Acqua e caffè

Euro 25

RISTORANTE CARATELLO

Via Grevigiana 21, Calcinaia

Tel. 055 820682

Chiuso lunedì

- Crostino di fegatino, crostino con pomodoro fresco, polenta di necci e aringa
- zuppa fiorentina, la carabaccia di cipolle rosse di Certaldo con olio nuovo e pecorino
- Stufato di trippa, zampa e lampredotto con fagioli cannellini all'uccelletto
- I ghiottini: dolcetti di farina di castagne con ricotta di pecora mantecata
- Acqua, vini e caffè esclusi

Euro 15

RISTORANTE CASALTA

Via Certaldese 14/16

Tel. 055 8248254 - 393 9933196

Chiuso lunedì

- Fette di pane contadino con cavolo nero e fagioli con fettunta all'olio nuovo
- Zuppa di fagioli con cotiche di maiale oppure ribollita della nonna
- Paracuore (polmone) con patate e frittura di frattaglie trippa, cervello, lingua
- Crostata di fichi e mandorle
- Acqua, vino Chianti docg, caffè

Euro 25

PIZZERIA EVEREST

Via del Cassero 6

Tel. 055 8228384

Chiuso lunedì e martedì

- Crostini misti toscani e fettunta
- Minestrone di pane
- Tagliere affettati, formaggi tipici toscani
- Cantuccini e vinsanto
- Vino escluso (a bottiglia euro 10)

Euro 20

IL GABBIANO

Via Chiantigiana bassa sulla Greve 4

Tel. 055 821127

Chiuso domenica sera

- 7 tipi di crostini
- Mugellani al ragù, cappelletti in brodo di carne
- Bollito con salsa verde con patate lesse o brasato con bietola saltata nell'umido o peposo all'imprunetina con fagioli all'olio
- Torta di arancia e mandorle, crostata ai frutti di bosco
- Acqua, vino rosso Convertioie 07, caffè, grappa di "Bonollo"

Euro 28

Dove non diversamente specificato, per ogni portata è compreso nel prezzo uno solo dei piatti indicati nel menu.

RISTORANTE L'ACINO ROSSO

Via Gabbiano 34
Tel. 055 8219148
Chiuso lunedì sera

- Tagliere di salumi o bruschette all'olio nuovo o verdure grigliate con pecorino di Pienza
- Ribollita o ravioli ricotta e spinaci all'olio nuovo e parmigiano o stracci della nonna al coccio (pasta di nostra produzione)
- Peposo alla fornacina con cannellini all'olio o fritto toscano con crudità di verdure o tagliata al lardo di Colonnata
- Torta della nonna o cantuccini e vin santo
- Bevande escluse

Euro 25

RISTORANTE L'ALBERGACCIO DEL MACHIAVELLI

Via Scopeti 64
Sant'Andrea in Percussina
Tel. 055 828471

- Chiuso lunedì e martedì e domenica sera
- Fettunta con cavolo e fagioli e olio nuovo e fettunta con aglio e olio nuovo della fattoria
- Ribollita alla toscana con l'olio nuovo o minestra di farro con l'olio nuovo
- Lesso rifatto con le cipolle e purea di patate o peposo o manzo con cipolle
- Dolce rustico fatto in casa a scelta tra quelli del giorno
- Bevande escluse

Euro 22

TRATTORIA LA BARACCHINA DI SIMONE CIATTINI

Via degli Scopeti 199
Sant'Andrea in Percussina
Tel. 055 8229600
Chiuso lunedì

- Crostone coll'aringa e i fagioli
- Pici al sugo di fegatini di coniglio
- Stiracchio di guancia, rape saltate
- Frittelline di farina dolce coll'uvetta e i pinoli
- Bevande escluse

Euro 25

LA TENDA ROSSA

Piazza del Monumento 9/14
Cerbaia in Val di Pesa
Tel. 055 826132
Chiuso domenica tutto il giorno e lunedì a pranzo

- Trippa alla fiorentina su guancia di vitello brasata
- Caramelle di fagiolo zolfino all'uccelletto con ragù di ossobuco e ristretto di vino rosso
- Uovo griffato: uovo di Parisi con Blu di Corzano e vellutata di fungo porcino
- Coppa gelato al gusto di vinsanto e cantucci

Euro 70 bevande escluse

Euro 98 con abbinamento di vini

LA TRATTORIA DEL PESCE

Via Cassia 124, Bargino
Tel. 055 8249045
Chiuso lunedì

- Insalata di gamberetti bianchi con olio nuovo Leccio del Corno fett'unta con cavolo nero e moscardini
- Risotto agli scampi e zucca gialla
- Tonno briaco al Chianti
- Fagottino di pere e cioccolato fondente
- Vini proposti Corzanello bianco Corzano e Paterno (euro 3,5), Chianti Classico fattoria Ormanni (euro 5)

Euro 45

TRATTORIA MAMMAROSA

Via Cassia per Siena 32, Calzaiole
Tel. 055 8249454
Chiuso lunedì sera

- Bruschetta all'olio nuovo (prima spremitura), crostone di cavolo nero accompagnato da fagioli zolfini all'olio a km 0
- La vera ribollita della nonna con l'olio nuovo oppure malfatti Mammaraosa fatti in casa
- Peposo de' fornacini dell'Impruneta oppure millefoglie di pollo, fagioli e ceci con l'olio nuovo km 0
- Melamangio
- Acqua, calice di Chianti docg, caffè

Euro 25

TRATTORIA PONTEROTTO

Via Certaldese 6
Tel. 055 828090
Chiuso martedì
Lunedì, mercoledì e giovedì chiuso la sera

- Salumi misti toscani, crostoni misti (fettunta con olio nuovo, fagioli bianchi, cavolo nero)
- Ribollita con olio nuovo produzione propria, zuppa lombarda
- Peposo dell'Impruneta con erbe di campo o bollito misto con degustazione di salse varie e cipolle cotte alla brace
- Degustazioni di formaggi con particolari mieli di zona, cantuccini e vinsanto (produzione propria)
- ½ lt acqua, ¼ vino produzione propria (rosso, bianco, rosé), caffè

Euro 35

TRATTORIA DI' SOR PAOLO

Via Cassia per Firenze 40
Tel. 055 828402
Sempre aperto pranzo e cena

- Fettunta con olio novo a confronto di 4 diversi frantoi, buristo di Gaiole e soprassata di cinta senese fatta da noi
- Trisse di crostini di quinto quarto
- Penne strascicate sulla poppa e lampredotto
- Stufatino di guancia di vitello con olive nere e patate in umido alla frantoiana
- Castagnaccio con la ricotta di Corzano
- Acqua minerale Panna o S. Pellegrino, 1 bicchiere 185cl. di vino della casa (locale 12°), caffè

Euro 28

RISTORANTE VILLA BORROMEO

Via Borromeo 110
Tel. 055 8290118
Chiuso lunedì e martedì a pranzo

- Assaggi di fettunte e zolfini all'olio nuovo vol au vent alle animelle e sformatino di fegato al vin santo
- Pasta e fagioli oppure rigatoni all'imprunetina oppure tortelli di patate al ragù bianco
- Stracotto al cavolo nero o rognone trifolato o cervello e carciofi in cartoccio
- Pasta dolce o castagnaccio o pecorino alla piastra
- Acqua, caffè e grappa del Chianti
- Vino escluso

Euro 30

TAVARNELLE VAL DI PESA

RISTORANTE BORGO ANTICO

Via Roma 55/57
Tel. 055 8076180 - 055 8077097
Chiuso mercoledì

- Fettunta con l'olio nuovo, soprassata con scorzette di limone, crostini di fegatini, prosciutto, finocchiona
- Zuppa tipica toscana "la carabaccia", penne al sugo finto
- A scelta stracotto chiantigiano; trippa alla fiorentina; scaloppine borgo antico; lingua in salmi;
- Ceci all'olio, spinaci rifatti, insalatina, patate saltate
- Torta della nonna oppure zuppa inglese
- ¼ Vino rosso, acqua e caffè

Liquori esclusi

Euro 28

CASTELLO DEL NERO HOTEL & SPA

Strada Spicciano 7
Tel. 055 806470
Sempre aperto

- Carpaccio di testina di vitello con salsa verde e verdure fresche marinate in olio extra vergine di oliva
- Pici con coda di bue
- Rognoni fritti con farina di polenta; mosto d'uva cotto e maionese al prezzemolo
- Castagnaccio rivisto Castello del Nero con gelato alla panna
- Acqua, 1 bicchiere di vino Castello del Nero, caffè

Euro 50

RISTORANTE CORTEFREDA

Via Roma 191
Tel. 055 8073333
Sempre aperto

- Insalatina di farro con verdure multicolori e nervetti
- Gnocchetti di patate saltati con stracotto di manzo e gocce di olio extravergine di oliva
- Trippa alla fiorentina con crostioni caldi e spuma di parmigiano
- Piccolo plateau di formaggi locali con marmellate e mostarde servito con distillati
- Bevande escluse

Euro 35

OSTERIA DEL VIANDANTE

Via Chiantigiana 52
San Donato in Poggio
Tel. 055 8072059
Sempre aperto

- Bruschetta di fagioli zolfini di Reggello con mela verde di Montespartoli, fettunta con l'olio nuovo di Tavarnelle, acciughe marinate del mediterraneo e cipolla fresca di Certaldo con lardo di cinta senese
- Brodo di lampredotto con ritagli, maccheroni o tagliatelle trippati oppure maltagliati con ragù di cipolla di Certaldo ristretta con vino Chianti Classico e ricotta stagionata locale
- Trilogia di trippa a scelta tra: trippa alla fiorentina trippa alla chiantigiana (cotta nel vino Chianti) trippa allo zafferano di San Gimignano con contorno di purè all'olio di San Donato, Poppa di vitella rifatta con pomodoro fiorentino
- Cantucci con vin santo oppure zabaione al vin santo con biscotti di farina di semola e noci del Casentino
- Acqua naturale o gassata da gassificatore, ¼ vino sfuso Chianti di Tavarnelle, caffè

Euro 25

RISTORO L'ANTICA SCUDERIA

Via Badia a Passignano 17
Badia a Passignano
Tel. 055 8071623
Chiuso martedì

- Trilogia di bruschette pomodoro lardo e cavolo nero
- Ravioli di cavolo al sugo finto
- Trippa alla chiantigiana con contorno di fagioli cannellini all'olio della fattoria Romita di Tavarnelle Val di Pesa
- Schiacciata all'uva
- Acqua, vino Chianti Scuderia prodotto nella fattoria di Rignano Panzano, caffè

Euro 35

OSTERIA LA GRAMOLA

Via delle Fonti 1
Tel. 055 8050321 - 338 6039356
Chiuso martedì

- Cavolo nero con le fette
- Crema di porri e patate con crostini al pecorino
- Trippa alla fiorentina
- Pere al profumo di vino e vin santo di caratello
- 1 bottiglia di acqua e 1 bicchiere di vino

Euro 25

TRATTORIA LA REGINA

Via della Pieve 1
Tel. 335 5716727
Chiuso lunedì

- Bruschette con l'olio nuovo
- Minestra di fagioli e pancetta oppure tagliatelle alla salsiccia
- Trippa alla fiorentina con fagioli cannellini all'olio nuovo e salvia
- Cantuccini e vin santo oppure torta alle mele
- Acqua, vino (una bottiglia ogni tre persone), caffè

Euro 25

TRATTORIA LA TOPPA

Via del Giglio 43
San Donato in Poggio
Tel. 055 8072900
Chiuso lunedì

- Bruschetta con l'olio nuovo
- Pici all'aglione (pasta fresca) oppure zuppa di pane
- Trippa alla fiorentina oppure stracotto alla chiantigiana con fagioli cannellini al fiasco
- Cantuccini e vin santo
- Acqua, vino Chianti (una bottiglia ogni tre persone), caffè

Euro 25

LA VECCHIA FONTE

Via B. Naldini 37
Tel. 055 8077870
Sempre aperto

- Bruschetta all'olio nuovo
- Ribollita o pasta e patate
- Trippa alla fiorentina o zampa in umido con fagioli
- Schiacciata con l'uva
- ½ litro d'acqua, ¼ di vino

Euro 16

LA VECCHIA PIAZZA

Via Roma 58
Tel. 055 8076600
Chiuso lunedì

- Insalatina di trippa e fagioli all'olio nuovo
- Pappardelle al ragù di lampredotto
- Stufato di manzo e patate al Chianti Classico
- Involtino di lampredotto ai carciofi
- Panna cotta al vinsanto
- Acqua e un bicchiere Chianti Classico Frimaio Poggio Romita
- Liquori e caffè esclusi

Euro 25

Dove non diversamente specificato, per ogni portata è compreso nel prezzo uno solo dei piatti indicati nel menu.

IN COLLABORAZIONE CON



BANCA DEL
CHIANTI
FIORENTINO E
MONTEPESCATOLI

CUBCC

CON IL SOSTEGNO DI

REGIONE
TOSCANA



PROVINCIA
DI FIRENZE



PROVINCIA
DI SIENA

REALIZZATO DA



Comune di
Barberino
Val d'Elsa



Comune di
Castellina
in Chianti



Comune di
Castelnuovo
Berardenga



Comune di
Galiole
in Chianti



Comune di
Greve
in Chianti



Comune di
Radda
in Chianti



Comune di
San Casciano
in Val di Pesa



Comune di
Tavarnelle
Val di Pesa

INFORMAZIONI
www.chiantidautunno.it
www.terresiena.it
www.firenzeturismo.it

Scoprire il Chianti
in una stagione
piena di colori attraverso
manifestazioni, degustazioni,
incontri, visite guidate
e molto altro ancora.

www.chiantidautunno.it

