

## "Il Carrello degli Oli"

**Da martedì 1 marzo a giovedì 31 marzo**

gli Extravergine protagonisti nella ristorazione  
in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti Siena

<b>Casamia</b> - Str. Chiantigiana, 99 - Siena (Tel. 0577 47070) Zuppa di lenticchie e farro; torta di noci	<i>Euro 12,00</i>
<b>Casato Enoristorante</b> - Via Casato di Sotto, 18/26 - Siena (Tel. 0577 222758) Zuppa di farro; mousse di Panforte	<i>Euro 15,00</i>
<b>Da Enzo</b> - Via Camollia, 49 - Siena (Tel. 0577 281277) Gnocchi di ricotta con pecorino di fossa cavolo nero e julienna di prosciutto gratinato; ricciarelli caldi con crema all'amaretto	<i>Euro 15,00</i>
<b>Da Guido</b> - Vicolo Pier Pettinaio, 7 - Siena (Tel. 0577 280042) Insalatina di carciofi nostrali parmigiano e rucola; dolce della casa	<i>Euro 11,00</i>
<b>Da Michele</b> - Strada Massetana, 64/68 - Siena (Tel. 0577 286110) Vellutata di legumi, seppie con gusci di mare e ciuffetti di calamaro verace; semifreddo al torroncino con caramello aromatizzato	<i>Euro 18,00</i>
<b>Enoteca i Terzi</b> - Via dei Termini, 7 - Siena (Tel. 0577 44329) Carne cruda di manzo chianino battuta al coltello; tortino al cioccolato fondente su letto di crema inglese	<i>Euro 10,00</i>
<b>Gallo Nero</b> - Via del Porrione, 65/67 - Siena (Tel. 0577 284356) Zuppa di ceci e tagliolini e Pici all'olio d'oliva e cacio e pepe; frittella di mele	<i>Euro 15,00</i>
<b>Guidoriccio</b> - Via Giovanni Duprè, 2 - Siena (Tel. 0577 44350) Involtino di cavolo ripieno di carne in guazzetto di funghi; tortino di frutta con crema di limone	<i>Euro 17,00</i>
<b>Grotta di Santa Caterina, "Bagoga"</b> Via della Galluzza, 26 - Siena (Tel. 0577 282208) Tonno dei colli senesi; torta di riso	<i>Euro 15,00</i>
<b>Hostaria Il Rialto</b> - Via del Rialto, 4 - Siena (Tel. 0577 236580) Pappa al pomodoro; cantuccini di produzione propria con Vin Santo	<i>Euro 10,00</i>
<b>Il Mestolo</b> - Via Fiorentina, 81 - Siena (Tel. 0577 51531) Carpaccio tiepido di pesci con agrumi ed olio extravergine di oliva; millefoglie di ricotta e arancio candito	<i>Euro 20,00</i>
<b>La Buca di Porsenna</b> - Via delle Donzelle, 1 - Siena (Tel. 0577 44431) Tortelli di Porsenna all'olio; dolci senesi	<i>Euro 15,00</i>
<b>La Buca di San Pietro</b> - Vicolo di San Pietro, 4 - Siena (Tel. 0577 40139) Tradizionali Pici caserecci olio, aglio, peperoncino fresco, briciole di pane e pecorino stagionato; delicata crema di mascarpone e fragole	<i>Euro 18,00</i>
<b>Millevini</b> - P.zza della Libertà, 1 - Fortezza Medicea - Siena (Tel. 0577 247121) Carpaccio di Chianina con tartufo marzuolo; Sfogliatina di mele calda su crema inglese alla vaniglia	<i>Euro 20,00</i>
<b>Osteria Babazuf</b> - Via Pantaneto, 85-87 - Siena (Tel. 0577 222482) Passato di ceci con ciuffetti di porro e cialde di riso; torta Ganache	<i>Euro 14,00</i>
<b>Osteria da Trombicche Vinaio</b> - Via delle Terme, 66 - Siena (Tel. 0577 288089) Zuppa di fagioli alla senese; Pan pepato, un bicchierino di Vin Santo (al posto del caffè)	<i>Euro 12,00</i>
<b>Trattoria dell'Oste Mezzo</b> - Via dei Fusari, 9 - Siena (Tel. 334 7801830) Fettunta con cavolo nero, fagioli toscanello ed olioextravergine d'oliva; Cantucci e Ricciarelli	<i>Euro 11,00</i>
<b>Trattoria di Fontenuova</b> - Via Pian d'Ovile, 9/10 - Siena (Tel. 0577 49351) spigola arrosto sfilata; dolce della casa	<i>Euro 15,00</i>
<b>Babette</b> - Via Irlanda, 2/H Loc. Bellavista - Poggibonsi (Tel. 0577 979533/392 9580069) Pappa al pomodoro; Cantuccini senesi	<i>Euro 16,00</i>
<b>Caffè Poliziano</b> - Via Voltaia nel Corso - Montepulciano (Tel. 0578 758615) ribollita toscana al filo d'olio; torta dello chef	<i>Euro 15,00</i>

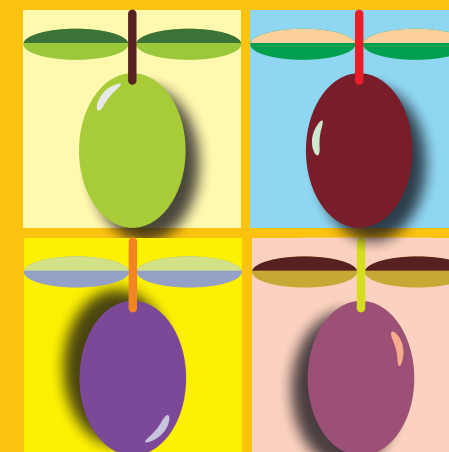
<b>Conte Matto</b> - Via Taverne, 40 - Trequanda (Tel. 0577 662079) Vellutata di ceci; morbidezza di cioccolato fondente e cacao amaro	<i>Euro 19,00</i>
<b>Da Remo</b> - Via I Maggio, 1 - Monteriggioni (Tel. 0577 304370) La ribollita; composta di frutta	<i>Euro 19,00</i>
<b>Da Forcillo</b> - Viale A. Gramsci, 5 - Sinalunga (Tel. 0577 630102) Acquacotta; torta di mele	<i>Euro 8,00</i>
<b>Da Vestro</b> - (apre dal 15 marzo) Via Senese, 4 - Monticiano (Tel. 0577 756618) Ribollita; panforte fatto in casa	<i>Euro 7,00</i>
<b>Il Convito di Curina</b> Str. Provinciale 62, 24 Loc. Curina - Castelnuovo Berardenga (Tel. 0577 355647) Baccalà mantecato con olio extra vergine d'oliva su crema di ceci; ciaccino dolce alle fragole e olio extra vergine d'oliva con zabaglione al Vin Santo	<i>Euro 20,00</i>
<b>I tre Rioni</b> - Via Campotondo, 3 - Campiglia d'Orcia (Tel. 0577 872015) Ignudi cacio e pepe all'olio extravergine d'oliva; ricciolina	<i>Euro 16,00</i>
<b>K2</b> - Via del Laghetto, 15 - Abbazia San Salvatore (Tel. 0577 778609) Tortelli fatti a mano di ricotta e spinaci con l'olio della "Casella" (di nostra produzione) e scaglie di pecorino di Pienza; Ricotta e vecchiarle (castagne, cioccolato e Rhum)	<i>Euro 11,00</i>
<b>La Ducareccia</b> - Str. Provinciale Colligiana, 8 - Monteriggioni (Tel. 0577 307300) Tartare di salmone con rucola e ricciolo di melanzane; bavarese al caffè ed aspic di frutta	<i>Euro 22,00</i>
<b>La Mencia</b> - Corso Matteotti, 85 - Asciano (Tel. 0577 716110) Mousse di ricotta con salsa di pomodori secchi; focaccia di mandorle con ripieno di crema	<i>Euro 12,00</i>
<b>L'angolo di Acquaviva</b> Via G. Galilei, 20 - Acquaviva di Montepulciano (Tel. 0578 767216) Passato di fagioli e ceci; Panscaldo con pepe e olio	<i>Euro 16,00</i>
<b>L'Assassino</b> - Piazza Gramsci, 15 - Chianciano Terme (Tel. 0578 31767) Carpaccio marinato di Chianina, cuor di carciofo e bruschetta di cavolo nero all'olio extravergine d'oliva; biscottini ubriachi al vino e olio extravergine d'oliva	<i>Euro 25,00</i>
<b>Osteria Etrusca</b> - Via Porsenna, 80 - Chiusi (Tel. 0578-222243) crema di ceci profumata all'olio di rosmarino; tortino all'olio con crema inglese	<i>Euro 15,00</i>
<b>Osteria da Camillo</b> - Via della Repubblica - Poggibonsi (Tel. 0577 935655) Pici con le briciole di pane; tortino di pere	<i>Euro 10,00</i>
<b>Osteria di Donatella</b> - Loc. Il Colle - Trequanda (Tel. 0577 662108/340 2230414) Zuppa trequandina con prosciutto di cinta senese e olio Moraiolo a crudo; Cocotte di mele con crema calda	<i>Euro 16,00</i>
<b>Osteria Spirito di vino</b> Via San Giuliano, Loc. Fonte Vetriana - Sarteano (Tel. 0578 238005) Pici alle briciole; tiramisù al Vin Santo	<i>Euro 12,00</i>
<b>Opera Teatro del Gusto</b> Centro commerciale Le Rotonde - Bettolle (Tel. 0577 624192) Lardo di cinta con bruschetta; crostata di marmellata Coscia di monaca	<i>Euro 20,00</i>
<b>Taverna del Pian delle Mura</b> - Via delle Casine, 12 - Vivo d'Orcia (Tel. 0577 874009) Bruschetta di pane di castagne e zuppa mista di farro/orzo/miglio con verdure di stagione con un filo di olio crudo; biscottini dei poveri all'olio delle terre di Siena e Vin Santo	<i>Euro 20,00</i>
<b>Trattoria San Giovanni</b> - Via Chiantigiana, 6 - San Giovanni a Cerreto Castelnuovo Berardenga (Tel. 0577 363033) Bocconcini di maiale con patata schiacciata all'acciuga; tiramisù	<i>Euro 15,00</i>
<b>Walter Redaelli</b> - Via XXI Aprile, 10 - Bettolle (Tel. 0577 623447) Pici con carciofi fave e rigatino di cinta; tortino di cioccolato toscano caldo e gelato al pistacchio	<i>Euro 20,00</i>

La proposta include un calice di vino, acqua e caffè

**ENOTECA ITALIANA**  
Siena



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio



# Le Stagioni dell'Olio

Iniziativa per la valorizzazione  
degli Oli Extravergine  
DOP, Igp e di Cultivar Regionali



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



con il contributo MIPAAF  
DM 14595 del 27/09/2010



**Domenica 27 febbraio 2011**

Enoteca Italiana - Bastione San Francesco  
Sala Ristorante Millevini - Siena

**Degustolio IL TEATRO DELL'EXTRAVERGINE**

**"Da 0° a 200°, le temperature dell'olio extravergine d'oliva in un giorno"**

	ore 12 Olio in pasticceria <i>Luca Montersino</i>		ore 16 Olio curioso <i>Davide Zunino</i>
--	---	---	--

	ore 13 Olio frittura <i>Vito Giannuzzi</i>		ore 17 Olio in padella <i>Carmin Calò</i>
--	--	---	---

	ore 14 Olio cottura <i>Marco Gubbiotti</i>		ore 18 Olio sottozero <i>Carlo Cracco</i>
---	--	--	---

	ore 15 Olio nel forno <i>Oliver Glowig</i>		ore 19 Parfait <i>Paolo Lopriore</i>
--	--	---	--



In collaborazione con

Degustazioni tematiche ogni ora, gratuite, per pubblico ed operatori.  
Disponibilità posti limitati, è necessaria la prenotazione: tel.0577/228811

Ricette e immagini su [www.porzionicremona.it](http://www.porzionicremona.it)

# EXTRAVERGINE in Vetrina

Da lunedì 21 febbraio a sabato 12 marzo

II EDIZIONE

L'Olio extravergine di **Degustolio**  
nelle vetrine del centro storico di Siena



In collaborazione con:



**Degustolio BANCHI D'ASSAGGIO DEGLI EXTRAVERGINE  
L'EXTRAVERGINE SECONDO GIROGUSTANDO**  
I ristoranti interpretano l'olio

**Domenica 27 febbraio 2011**

**Dalle ore 16 alle ore 20**

Enoteca Italiana  
Bastione San Francesco - Sala Esposizione



Inaugurazione ed apertura per il pubblico  
ingresso libero - degustazione gratuita

Il Banco di assaggio degli extravergine sarà a disposizione  
del pubblico e degli operatori per assaggi individuali  
presso la sede dell'Enoteca fino al 30 marzo

**ENOTECA ITALIANA**  
*Siena*

Segreteria organizzativa:  
Via Camollia, 72 - 53100 Siena  
Tel. 0577 228811-19  
Fax 0577 228888  
E-mail: [info@enoteca-italiana.it](mailto:info@enoteca-italiana.it)  
[www.enoteca-italiana.it](http://www.enoteca-italiana.it)

Sede Enoteca:  
Fortezza Medicea - 53100 Siena  
Tel. 0577.228832-43  
Fax 0577.270717

