



# Slow Food®

Orbetello - Isola del Giglio

Dopo aver assolto agli oneri della costituzione della  
nostra Condotta .....  
.....finalmente si mangia!!!!



Giovedì 5 ottobre '06  
ore 20,00  
presso il Ristorante  
"I Pescatori"  
di Orbetello



1° Serata conviviale alla scoperta  
dei sapori del territorio della Condotta

Durante la serata saranno ripercorsi i momenti salienti  
della collaborazione tra  
Slow Food Italia e le Comunità del cibo del nostro  
territorio.

Saranno presenti alla serata esponenti dei  
Coordinamenti Regionali Slow Food,  
di Slow Food Italia,  
della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Condotta n° 524

Sede di Orbetello c/o Ristorante "I Pescatori", via Leopardi n°14, 58015, Tel. 0564-860611  
Sede di Isola del Giglio c/o Ristorante "La Paloma", via Umberto I n°44, 58013, Tel. 0564-809233  
Mail Sede Orbetello e Fiduciario : [mas.paoletti@tiscali.it](mailto:mas.paoletti@tiscali.it)  
Mail sede Isola del Giglio : [bossini7@fiscali.it](mailto:bossini7@fiscali.it)



# Slow Food®

## Orbetello - Isola del Giglio

### Menù della serata

#### Antipasto del pescatore

mousse di cavolfiore con Bottarga di Orbetello – Presidio Slow Food

cefalo affumicato su erbette di fosso

Involentino di ombrina affumicata ed uva

Palamita del Mare di Toscana con maggiorana – Presidio Slow Food

Anguille sfumate al vino rosso



Slow Food®



Slow Food®



Slow Food®

***Piatto alternativo per chi non mangia il pesce***  
Degustazione di salumi di Cinta senese – Presidio Slow Food - e formaggi

#### Primi piatti

Spaghetti alla chitarra con Bottarga di Orbetello - Presidio Slow Food

Paccheri alle verdure ai sapori del mare dell'Isola del Giglio



Slow Food®

#### ***Piatto alternativo per chi non mangia il pesce***

Tagliatelle con Ragù di "Maremmana" – Presidio Slow Food

#### Secondi Piatti

"Codarossa" alla griglia con verdure in forno

Coniglio in umido alla "Gigliese"



Slow Food®

#### Dessert

"Panficato" del Giglio

#### Vini

Vermentino "Plinio" – Cantina Bruni srl – Orbetello (GR)

Ansonaca della Costa d'Argento – Az.Agricola "La Tenutella" – Capalbio (GR)

Chianti Classico Riserva "Poggio a'Fratì" – Az. "Rocca di Castagnoli" – Gaiole in C. (SI)

### Il tutto per

€ 20,00 a persona – Socio Slow Food

€ 30,00 a persona – non Socio

Prenotazione obbligatoria min. 40p – max 100p entro l'1-10-06

Tel. 0564 860611 – 348 3064140 – 348 7205864

[mas.paoletti@tiscali.it](mailto:mas.paoletti@tiscali.it) - [ipescatori@tiscali.it](mailto:ipescatori@tiscali.it)

### Condotta n° 524

Sede di Orbetello c/o Ristorante "I Pescatori", via Leopardi n°14, 58015, Tel. 0564-860611

Sede di Isola del Giglio c/o Ristorante "La Paloma", via Umberto I n°44, 58013, Tel. 0564-809233

Mail Sede Orbetello e Fiduciario : [mas.paoletti@tiscali.it](mailto:mas.paoletti@tiscali.it)

Mail sede Isola del Giglio : [bossini7@fiscali.it](mailto:bossini7@fiscali.it)