

atelier gastronomico toscano 

TEL. 333.3338616

MAIL: [ateliergastronomicotoscano@gmail.com](mailto:ateliergastronomicotoscano@gmail.com)

[www.ateliergastronomicotoscano.it](http://www.ateliergastronomicotoscano.it)

FACEBOOK: Atelier Gastronomico Toscano

# I FORMAGGI

## DEL PARCO GEOTERMICO DELLE BIANCANE

MINIMO D'ORDINE € 150

### FRESCHI



*PECORINO FRESCO Pecorino con una pasta tenera un po' burrosa, ha un mese di stagionatura con un gusto molto dolce e delicato. Prodotto durante tutto l'arco dell'anno ed esclusivamente con latte di pecora,*

FORME DA KG 1,500



*VELLUTATO Pecorino fresco a "crosta fiorita": si intende con una copertura di muffa bianca su tutta la superficie del formaggio in modo da proteggerlo. La fase di lavorazione è molto delicata, il latte viene accagliato a bassa temperatura in modo da ottenere una pasta bianca. La maturazione è di circa 30 giorni e anche se il prodotto è fresco, ha un sapore abbastanza forte e marcato. Viene anche aromatizzato con le noci oppure con dei pistacchi che sono spezzettati e aggiunti*

*alla cagliata.*

FORME DA KG 1,500

## SEMI-STAGIONATI



**PECORINO SEMI-STAGIONATO** *Il pecorino semi-stagionato è un delizioso formaggio a latte crudo di pecora, appena munto, che conserva intatti freschezza e sapore. Ha la pasta classica ed è stagionato per un periodo di tre mesi, durante i quali le forme sono capovolte e sottoposte a frequenti lavaggi. Tali operazioni sono effettuate con maggiore frequenza rispetto alla produzione dei pecorini stagionati. La particolare lavorazione contribuisce a mantenere la pasta più delicata.*

FORME DA KG 1-1,300 la piccola KG 2-2,5 la grande



**PASCOLI DI MAREMMA** *Anche questo formaggio fa parte dei semistagionati ed ha un periodo minimo di 60 giorni di stagionatura. La pasta è bianca e saporita. Viene lavorato a temperature più basse in modo da esaltare gli aromi del latte e trattato esternamente con del concentrato di pomodoro che gli dà un colore rossastro. Si produce durante tutto l'arco dell'anno ma il periodo migliore è quello primaverile con i pascoli ricchi di erba nuova.*

FORME DA KG 1,500



*IL MORO Pecorino a pasta gessata, di colore bianco latteo, con sapore molto marcato. Si chiama gessata proprio per la sua particolarità, che quando è stagionato si sbriciola come un gesso, ma si scioglie in bocca. Durante la stagionatura viene lavato con vino rosso che dà alla crosta un colore nerastro.*

FORME DA KG 1,500- 2

## STAGIONATI



*IL MAREMMANO Pecorino a latte crudo, prodotto secondo un'antica ricetta familiare tramandata da 3 generazioni. Il caglio che viene usato è di agnello, quello maggiormente usato dai pastori che gli conferisce il gusto tipico del pecorino. Ha sapore piuttosto pronunciato, prodotto con minimo quattro mesi di stagionatura.*

FORME DA KG 1,500-2



*LA RISERVA DEL PASTORE è un pecorino a latte crudo stagionato per un periodo non inferiore a 4 mesi, ma esprime tutta la sua bontà con stagionature anche molto lunghe. La trasformazione in formaggio avviene con la sola aggiunta di sale e di caglio di capretto, che gli conferisce un sapore più piccante. Durante il primo mese di stagionatura ogni forma viene capovolta 2 volte a settimana, successivamente è girata una volta a settimana. Dopo i primi 3 mesi di stagionatura iniziano i "lavaggi" delle forme di pecorino, effettuati spalmando olio extravergine di oliva sulla superficie. Il formaggio grazie a questi trattamenti conserva una pasta morbida e saporita.*

FORME DA KG 0,500 oppure 1-1,300 la piccola KG 2-2,5 la grande



PERGORGO pecorino erborinato è un formaggio molto particolare che si sta sviluppando in questo momento in Toscana ed è molto richiesto dai consumatori. La pasta non deve essere compatta ma invece deve essere occhiata cioè con dei fori dove la muffa buona che viene inserita nel latte durante la lavorazione si deve sviluppare. Le muffe sono molto importanti durante la maturazione, infatti, dove si insediano tendono a rendere la pasta morbida e dargli il gusto piccante tipico degli erborinati.

FORME DA KG 3,000

## AROMATIZZATI



**PECORINO DI BACCO** *Specialità casearia dell'Alta Maremma. Il pecorino a latte crudo, senza conservanti, ha un sapore aromatizzato dovuto alla stagionatura sotto le vinacce d'uva di tipo Monteregio di Massa Marittima, che conferisce al formaggio una morbidezza eccezionale ed è impiegata dai pastori maremmani sin dai tempi antichi. Segue un periodo di stagionatura complessiva di 8-9 mesi. Durante gli ultimi 3-4 mesi di affinamento, che coincidono con i mesi della vendemmia e con l'inizio della produzione del vino Monteregio, le forme di pecorino sono messe a stagionare sotto la vinaccia all'interno di barriques. A dicembre i formaggi stagionati e aromatizzati sono pronti per essere portati in tavola. La particolare lavorazione conferisce al formaggio a latte crudo un gusto dolciastro e al tempo stesso piccante con note aromatiche che ricordano la grappa.*

FORME DA KG 1,500-2



**IL PECORINO DEL NONNO** *Formaggio a latte crudo stagionato e affinato sotto pepe, preparato usando caglio di vitello, che è più delicato. Le forme di cacio sono poste a riposare in cella per un periodo di due mesi, al termine dei quali i pecorini sono adagiati all'interno di casse di legno riempite di pepe, secondo un'antica ricetta contadina. I pastori maremmani erano usi mangiare con il pane sciocco toscano (pane sciapo) anche la crosta piccante e saporita del formaggio al pepe (vi consigliamo di pulirla grattandola con un coltello e di assaggiarla!).*

FORME DA KG 1,500



*PECORINO NEL FIENO* Caratteristica principale di questo prelibato prodotto caseario è la stagionatura, avvenuta all'interno di un involucro fatto di fieno per un periodo di 4 mesi. Il fieno, oltre a conferire un gusto più rustico e aromatico al pecorino, trattiene naturalmente l'umidità e mantiene il cacio ad una temperatura ottimale poi le forme sono collocate in spazi ricavati sotto terra per sfruttare il calore e l'umidità del terreno. Il fieno con cui è avvolta soltanto la crosta (da asportare prima della consumazione) aggiunge aroma al formaggio, che all'assaggio risulta saporito e lievemente piccante.

FORME DA KG 2,000



*PECORINO AL PEPERONCINO* Un'altra particolarità Toscana e l'abbinamento del pecorino con il peperoncino. L'abbinamento del formaggio in questo caso non troppo stagionato e quindi dolce con il gusto piccante del peperoncino è un perfetto connubio inoltre da abbinare con il pane toscano.

FORME DA KG 1,000



*TREBBIE DI BIRRA* Pecorino a latte crudo e pasta gessata, affinato nel malto d'orzo che resta dalla lavorazione della birra. Le forme vengono messe a stagionare dentro a contenitori sigillati per 30/45 giorni. Ha un gusto lievemente amarognolo dato dal contatto con il luppolo durante la stagionatura.

FORME DA KG 1,200



# IL VINO DEL CHIANTI

MINIMO D'ORDINE 2 CARTONI DA 12 BOTTIGLIE

## I ROSSI

**VINO CHIANTI D.O.C.G. "CONTRO SOLE" CHIANTI D.O.C.G.**

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13-13,5% VOL

**UVE:** OTTENUTO DA UVE SANGIOVESE PER IL 70%, CANAIOLO, TREBBIANO E MALVASIA DEL CHIANTI

**RACCOLTA:** 25 SETTEMBRE- 5 OTTOBRE

**TECNICA DI PRODUZIONE:** LE UVE RACCOLTE MANUALMENTE VENGONO VINIFICATE SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE CHE DA SEMPRE HA CARATTERIZZATO IL VINO CHIANTI. NON UTILIZZIAMO LIEVITI E ENZIMI SELEZIONATI. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO E DURA ALMENO 12 GIORNI CON MACERAZIONE SULLE BUCCE. SUCCESSIVAMENTE IL VINO VIENE CONSERVATO PER LA MATURAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO ED EMESSO AL CONSUMO DOPO UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI ALMENO 5 MESI.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO, LIMPIDO E SCORREVOLE

**PROFUMO:** GRANDE PROFUMO FRUTTATO, ROTONDO, INTENSAMENTE VINOSO E GRADEVOLE

**SAPORE:** ARMONICO, ASCIUTTO, SAPIDO, CALDO CON RETROGUSTO VINOSO CHE RICORDA I SAPORI DI VENDEMMIA.

**INDICAZIONI:** PRIMA DI SERVIRLO ASSICURARSI CHE ABBAIA UNA TEMPERATURA DI 18-20°, IDEALE PER FAR SI CHE IL VINO RILASCI I SUOI PROFUMI E SAPORI.

**VINO CHIANTI MONTESPERTOLI D.O.C.G. "CAMPO AL SOLE" CHIANTI MONTESPERTOLI D.O.C.G.**

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% VOL

**UVE:** OTTENUTO DA UVE SANGIOVESE PER IL 70%, CANAIOLO, TREBBIANO, MALVASIA DEL CHIANTI E MERLOT

**RACCOLTA:** 25 SETTEMBRE- 5 OTTOBRE

**TECNICA DI PRODUZIONE:** LE UVE RACCOLTE MANUALMENTE VENGONO VINIFICATE SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE CHE DA SEMPRE HA CARATTERIZZATO IL VINO CHIANTI. NON UTILIZZIAMO LIEVITI E ENZIMI SELEZIONATI. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO E DURA ALMENO 12 GIORNI CON MACERAZIONE SULLE BUCCE. SUCCESSIVAMENTE IL VINO VIENE CONSERVATO PER LA MATURAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO ED EMESSO AL CONSUMO DOPO UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI ALMENO 6 MESI.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO, LIMPIDO E SCORREVOLE

**PROFUMO:** GRANDE PROFUMO FRUTTATO, ROTONDO, INTENSAMENTE VINOSO E GRADEVOLE

**SAPORE:** ARMONICO, ASCIUTTO, SAPIDO, CALDO CON RETROGUSTO VINOSO CHE RICORDA I SAPORI DI VENDEMMIA.

**INDICAZIONI:** PRIMA DI SERVIRLO ASSICURARSI CHE ABBAIA UNA TEMPERATURA DI 18-20°, IDEALE PER FAR SI CHE IL VINO RILASCI I SUOI PROFUMI E SAPORI.

**VINO I.G.T. ROSSO TOSCANO “OMBRA AL SOLE”** I.G.T. ROSSO TOSCANO

**GRADAZIONE ALCOLICA :** 14% VOL

**UVE:** OTTENUTO DA SANGIOVESE E MERLOT

**RACCOLTA:** 26 -27 SETTEMBRE

**TECNICA DI PRODUZIONE:** LE UVE RACCOLTE MANUALMENTE VENGONO VINIFICATE SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE CHE DA SEMPRE HA CARATTERIZZATO IL VINO CHIANTI. NON UTILIZZIAMO LIEVITI E ENZIMI SELEZIONATI. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO E DURA ALMENO 12 GIORNI CON MACERAZIONE SULLE BUCCE. SUCCESSIVAMENTE IL VINO VIENE CONSERVATO PER LA MATURAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO E PER UN BREVE PERIODO IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE ED EMESSE AL CONSUMO DOPO UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI ALMENO 6 MESI.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO, LIMPIDO E SCORREVOLE

**PROFUMO:** GRANDE PROFUMO FRUTTATO, ROTONDO, INTENSAMENTE VINOSO E GRADEVOLE

**SAPORE:** ARMONICO, ASCIUTTO, SAPIDO, CALDO CON RETROGUSTO VINOSO CHE RICORDA I SAPORI DI VENDEMMIA.

**INDICAZIONI:** PRIMA DI SERVIRLO ASSICURARSI CHE ABBAIA UNA TEMPERATURA DI 18-20°, IDEALE PER FAR SI CHE IL VINO RILASCI I SUOI PROFUMI E SAPORI.



## I BIANCHI

VINO I.G.T. BIANCO TOSCANO "VIZIATO"

## I ROSATI

VINO I.G.T. ROSATO TOSCANO "INNO"

## BAG IN BOX DA 5 O 10 LITRI

I.G.T.	ROSSO TOSCANO	PREZZO ( 5 LITRI )	( 10 LITRI )
	BIANCO ROSATO		

# SCRIGNO

## LINEA DOLCE PER FORMAGGI VASETTO DA GR. 130



### CONFETTURA DI PERA E MIELE

IDEALE PER FORMAGGI STAGIONATI E ERBORINATI

### CONFETTURA DI ANANAS E CURCUMA

IDEALE PER FORMAGGI MORBIDI E CARNI BIANCHE

### CONFETTURA DI PERA E ZENZERO

IDEALE PER FORMAGGI MORBIDI

### CONFETTURA DI PERA E CANNELLA

IDEALE PER FORMAGGI MORBIDI, SEMISTAGIONATI E PER LA PRIMA COLAZIONE O DOLCI

## COMPOSTE VASETTO DA GR. 130



### CHUTNEY ARANCIA E CIPOLLA

### COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA

IDEALE PER FORMAGGI IN GENERE E BOLLOTTI DI CARNE

### COMPOSTA DI ZUCCA PICCANTINA

IDEALE PER FORMAGGI MORBIDI E RICOTTACOPERTURA

### CONFETTURA DI FRAGOLE E CREMA AGRODOLCE CON ACETO BALSAMICO

IDEALE PER FORMAGGI MORBIDI

### COMPOSTA DI PESCA E PEPERONCINO

IDEALE PER FORMAGGI MORBIDI

### COMPOSTA DI ARANCE E GINGER

IDEALE PER FORMAGGI STAGIONATI E SEMI-STAGIONATI



### **COMPOSTA DI POMODORO ROSSO E PAPRIKA AFFUMICATA**

IDEALE PER ACCOMPAGNARE CARNE DI SUINO ( COSTINE, CARNE ALLA GRIGLIA, SALSICCIA, ARROSTO DI SUINO )

### **COMPOSTA DI PEPERONCINO PICCANTE**

IDEALE PER ACCOMPAGNARE CARNE ALLA GRIGLIA, FORMAGGI STAGIONATI E SEMI-STAGIONATI

### **COMPOSTA DI MELA E PEPERONCINO**

IDEALE PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI SEMI-STAGIONATI

# SPECIALITÀ

## I GREEN FRIENDS DELLA PASTA



**SUGO ALL'ARRABBIATA** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, AGLIO DISIDRATATO, PEPERONCINO FRESCO PICCANTE, SALE, ZUCCHERO.

**SUGO ALLA PUTTANESCA** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIVE NERE E VERDI, ACCIUGHE, CAPPERI, CIPOLLA, AGLIO IN POLVERE, PEPERONCINO ROSSO PICCANTE, PREZZEMOLO, SALE, ZUCCHERO.

**SALSA POMODORO E BASILICO** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, CIPOLLA, BASILICO, SALE, ZUCCHERO.

**RAGU' FINTO** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, VINO ROSSO (SOLFITI), AGLIO, SALE, ZUCCHERO.

**SUGO ALL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, AGLIONE (ORIGINE VALDICHIANA), OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, ZUCCHERO, PEPERONCINO PICCANTE

## I MEAT FRIENDS DELLA PASTA



**RAGU' DI CARNE CHIANINA** INGREDIENTI: CARNE (DI RAZZA CHIANINA 91%), CIPOLLA, SEDANO, CAROTE, VINO ROSSO (SOLFITI), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PANCETTA (DI SUINO STAGIONATA 9%), SALE, ZUCCHERO, AGLIO.

**RAGU' DI CERVO** INGREDIENTI: CARNE DI CERVO 60%, CARNE DI BOVINO 30%, PANCETTA 10%, PASSATO DI POMODORO, VINO ROSSO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLE, CAROTE, SEDANO, SALE, ZUCCHERO E AGLIO.

**RAGU' DUI CINGHIALE** INGREDIENTI: CARNE DI CINGHIALE 65%, CARNE DI BOVINO 20%, PANCETTA 15%, PASSATO DI POMODORO, VINO ROSSO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLE, CAROTE, SEDANO, SALE, ZUCCHERO E AGLIO

**RAGU' DI LEPRE** INGREDIENTI: CARNE DI LEPRE 50%, CARNE BOVINA 30%, PANCETTA 20%, PASSATO DI POMODORO, VINO ROSSO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLE, CAROTE, SEDANO, SALE, ZUCCHERO E AGLIO.

**RAGU' DI ANATRA** INGREDIENTI CARNE DI ANATRA 40%, POLPA DI POMODORO,VINO ROSSO (SOLFITI),OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLA, CAROTE, SEDANO,SALE, ZUCCHERO, AGLIO,SALVIA, FIORE DI FINOCCHIO SELVATICO

**RAGU' DI OCA** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, CARNE(OCA 67%, BOVINA DI RAZZA CHIANINA 11%,PANCETTA STAGIONATA (PEPE,PEPERONCINO) 11%, FEGATO DI ANATRA 11% ),VINO ROSSO (SOLFITI)OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA,CIPOLLA, CAROTE, SEDANO, SALE,AGL P



**RAGU' BIANCO DI CHIANINA** INGREDIENTI: CARNE BOVINA DI RAZZA( CHIANINA ) 90%, RADICCHIO TREVISANO, PANCETTA 10%, VINO ROSSO E BIANCO,OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLE, CAROTE, SEDANO,BRODO GRANULARE, SALVIA,SALE, AGLIO

**RAGU' DI GRIGIO DEL CASENTINO** INGREDIENTI: CARNE DI SUINO DI RAZZA GRIGIO DEL CASENTINO, RADICCHIO TREVISANO,CIPOLLE ROSSE,CAROTE, SEDANO,VINO ROSSO (SOLFITI),OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA,SALE, SALVIA, PREPARATO GRANULARE VEGETALE AGLIO.

**RAGÙ BIANCO DI GRIGIO DEL CASENTINO** INGREDIENTI: CARNE SUINA (CARNE DI GRIGIO DEL CASENTINO 100%), RADICCHIO ROSSO, CIPOLLE, CAROTE, SEDANO, VINO ROSSO (SOLFITI), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE, SALVIA, DADO VEGETALE NATURALE, AGLIO.

**RAGÙ DI CINTA SENESE** INGREDIENTI: CARNE SUINA (CINTA SENESE DOP 100%), POLPA DI POMODORO, CIPOLLE ROSSE, CAROTE, SEDANO, VINO ROSSO (SOLFITI), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE, AGLIO, ZUCCHERO, PEPE.

**SUGO CON PANCETTA** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE, PANCETTA STAGIONATA E AFFUMICATA CON SPEZIE E AROMI, CIPOLLA, AGLIO, PEPERONCINO PICCANTE, SALE, ZUCCHERO.

## SPECIALITÀ DI CARNE



**SPEZZATINO DI CINGHIALE** INGREDIENTI: CARNE DI CINGHIALE, POLPA DI POMODORO, VINO ROSSO (SOLFITI), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLA, CAROTE, SEDANO, SALE, SALVIA, ZUCCHERO, AGLIO

**TRIPPA ALLA TOSCANA** INGREDIENTI: TRIPPA DI BOVINO ADULTO, POLPA DI POMODORO, CIPOLLE, SEDANO, CAROTE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PREZZEMOLO, SALE, DADO VEGETALE NATURALE (VERDURE MISTE), CONCENTRATO DI POMODORO, BURRO CHIARIFICATO (PANNA FRESCA), SCORZA DI LIMONE, PEPERONCINO PICCANTE.

**STRACOTTO DI GUANCIA** INGREDIENTI: GUANCIA, (BOVINO 100%), POLPA DI CINGHIALE, CIPOLLA, SEDANO, CAROTE, VINO ROSSO (SOLFITI), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE, AGLIO, PEPE.



**CROSTINO TOSCANO** INGREDIENTI: FEGATINI E DURONI DI POLLO, CARNE BOVINA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, VINO ROSSO (SOLFITI), VINSANTO (SOLFITI), CIPOLLE, SEDANO, CAROTE, CAPPERI SOTTO SALE, PASSATA DI POMODORO (CORRETTORE D'ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), PREZZEMOLO, PASTA DI ACCIUGHE, ACETO DI MELE (SOLFITI), SALE, DADO VEGETALE NATURALE (VERDURE FRESCHE MISTE).



**CROSTINO DI CINGHIALE** INGREDIENTI: CARNE (DI CINGHIALE 60%), FEGATO (DI SUINO 22%), CARNE (DI SUINO 18%), CIPOLLE, VINO ROSSO (SOLFITI), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, CAPPERI SOTTO SALE, SEDANO, CAROTE, VINSANTO (SOLFITI), PASSATA DI POMODORO, PREZZEMOLO, ACCIUGHE, ACETO DI MELE (SOLFITI), SALE, DADO VEGETALE NATURALE



## BAGOGA ( NOTO CHEF SENESE )



**IL SUGO ALLA “BARROCCIAIA”** INGREDIENTI: POLPA DI POMODORO, CARNE DI BOVINO, CARNE DI SUINO, CIPOLLE, *SEDANO*, CAROTE, *VINO ROSSO (SOLFITI)*, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PANCETTA STAGIONATA DI SUINO (PEPE, PEPERONCINO), FEGATINI DI POLLO, SALE, ZUCCHERO.

**IL “PEPOSO”** INGREDIENTI: CARNE BOVINA, *VINO ROSSO (SOLFITI)*, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIPOLLA, *SEDANO*, SALE, PEPE NERO, AGLIO

**IL “GALLO INDIANO”** INGREDIENTI: CARNE DI TACCHINO, *VINO ROSSO (SOLFITI)*, CIPOLLA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, *SEDANO*, SPEZIE (FRUTTI DI CORIANDOLO PRIMA QUALITÀ, CHIODI DI GAROFANO, PEPE THELLICHERY G.E.B., GINEPRO) SALE, AGLIO, PEPE, CANNELLA.

**LA “TEGAMATA DI MAIALE”** INGREDIENTI: CARNE DI SUINO, POLPA DI POMODORO, CAROTE, *SEDANO*, *VINO ROSSO (SOLFITI)*, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE, FINOCCHIO SELVATICO, AGLIO, PEPE

# PRODOTTI SPECIALI



**VELLUTATA DI CECI** INGREDIENTI: CECI, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, AGLIO FRESCO, SALE, ROSMARINO.

**VELLUTATA DI ZUCCA** INGREDIENTI: ZUCCA, ACQUA, PATATE, CIPOLLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE

**VELLUTATA DI CIPOLLA** INGREDIENTI. CIPOLLE BIANCHE, ACQUA, PATATE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SLE, ROSMARINO



**DADO VEGETALE** INGREDIENTI: CIPOLLE, ZUCCHIANE, SEDANO, CAROTE SALE, BASILICO, PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

# DOLCEZZE

## CONFETTURE

BARATTOLI GR. 330



**CONFETTURA EXTRA DI ARANCE** INGREDIENTI: ARANCE, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ANTIOSSIDANTE E300. IDEALE PER PRIMA COLAZIONE DOLCI E MERENDE

**CONFETTURA EXTRA DI MORE** INGREDIENTI: MORE, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ANTIOSSIDANTE E300. IDEALE PER PRIMA COLAZIONE DOLCI E MERENDE

**CONFETTURA EXTRA DI FICHI** INGREDIENTI: FICHI, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ANTIOSSIDANTE E300. IDEALE PER PRIMA COLAZIONE DOLCI E MERENDE



**CONFETTURA EXTRA DI PESCHE** INGREDIENTI: PESCHE, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ANTIOSSIDANTE E300. IDEALE PER PRIMA COLAZIONE DOLCI E MERENDE

**CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE** INGREDIENTI: ALBICOCCHIE, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ANTIOSSIDANTE E300. IDEALE PER PRIMA COLAZIONE DOLCI E MERENDE

**CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE** INGREDIENTI: FRAGOLE, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ANTIOSSIDANTE E300. IDEALE PER PRIMA COLAZIONE DOLCI E MERENDE



**CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI** INGREDIENTI: LAMPONI, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ANTIOSSIDANTE E300. IDEALE PER PRIMA COLAZIONE DOLCI E MERENDE

## FRUTTA CARAMELLATA



**MELE CARAMELLATE AL GINGER** INGREDIENTI: MELA, ZUCCHERO, LIMONE E ZENZERO FRESCO. IDEALE PER FORMAGGI STAGIONATI E SEMISTAGIONATI

**FICHI CARAMELLATI AL GINGER** INGREDIENTI: FICHI, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, ZENZERO FRESCO. IDEALE PER FORMAGGI STAGIONATI, SEMISTAGIONATI E ERBORINATI



**MOSTARDA DI SCORZE D'ARANCIA** INGREDIENTI: SCORZE DI ARANCE, ZUCCHERO, LIMONE, OLIO ESSENZIALE DI SENAPE. IDEALE PER FORMAGGI IN GENERE, BOLLITI, ARROSTI, BRASATI.

**MOSTARDA DI PERE** INGREDIENTI: PERE, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, OLIO ESSENZIALE DI SENAPE. IDEALE PER FORMAGGI STAGIONATI, SEMISTAGIONATI E BOLLITI

## PANFORTE BIANCO DI MONTALCINO



LA LEGGENDA VUOLE CHE GIÀ I GUERRIERI ETRUSCHI FACESSERO USO DI UN DOLCE SIMILE ALL'ATTUALE PANFORTE. LA TRADIZIONE DEL PANFORTE SENESE TROVA IN QUESTA NOSTRA SPECIALITÀ LA SUA ESALTAZIONE GRAZIE AD UN PROCESSO DI LAVORAZIONE DEL TUTTO PARTICOLARE E AD UNA RICETTA CHE NE GARANTISCE L'UNICITÀ DEL SAPORE.

INGREDIENTI: MANDORLE DOLCI, FARINA "0" TIPICA TOSCANA, ZUCCHERO SEMOLATO, SCORZONE DI ARANCIA CANDITO (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), CEDRO "DIAMANTE" CANDITO (SCORZA DI CEDRO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), MIELE, ACQUA, DROGA PANFORTE (CANNELLA, CHIODO DI GAROFANO, NOCEI MOSCATA, PIMENTO,

ANICE STELLATO, CORIANDOLO), CORIANDOLO, OSTIE (ACQUA, AMIDO), ZUCCHERO A VELO (ZUCCHERO, AMIDI), BACCA DI VANIGLIA BOURBON.

FORMATO DA G 100

FORMATO DA G 250

FORMATO DA G 500

## PANFORTE NERO DI MONTALCINO

IL PANFORTE È TRADIZIONALMENTE UN DOLCE ASSAI CONSISTENTE; QUESTO NERO, ANCORA PIÙ RICCO, HA UN GUSTO DECISO CHE NASCE DALL'UNIONE ARMONIOSA DEL CIOCCOLATO E DELLE SPEZIE.

INGREDIENTI: MANDORLE DOLCI, FARINA "0" TIPICA TOSCANA, MELONE CANDITO (MELONE, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), ZUCCHERO SEMOLATO, SCORZONE DI ARANCIA CANDITO (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), MIELE, ACQUA, CACAO AMARO IN POLVERE, CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI, DROGA PANFORTE (CANNELLA, CHIODO DI GAROFANO, NOCE MOSCATA, PIMENTO, ANICE STELLATO, CORIANDOLO), OSTIE (ACQUA, AMIDO), BACCA DI VANIGLIA BOURBON, PEPE, PEPERONCINO.

FORMATO DA G 100

FORMATO DA G 250

FORMATO DA G 500

## MANDORLATA DI MONTALCINO



SI TRATTA DI UNA NOSTRA ESCLUSIVA RICETTA, CHE NASCE COME SQUISITA ALTERNATIVA AL PANFORTE TRADIZIONALE, IN CUI IL GUSTO DELLE SPEZIE VIENE SOSTITUITO DALLA DELICATEZZA DELLA MANDORLA AMARA, LA QUALE A SUA VOLTA SI FONDE CON L'EQUILIBRIO DI UNA RICETTA INCREDIBILMENTE SEMPLICE QUANTO PRELIBATA.

INGREDIENTI: SCORZONE DI ARANCIA CANDITO (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), MANDORLE DOLCI, FARINA "0" TIPICA TOSCANA, ZUCCHERO SEMOLATO, CEDRO "DIAMANTE" CANDITO (SCORZA DI CEDRO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA),

MIELE, ACQUA, MANDORLE AMARE, BACCA DI VANIGIA BOURBON, OSTIE (ACQUA, AMIDO), AROMA NATURALE DI ARANCIA.

FORMATO DA G 100

FORMATO DA G 250

FORMATO DA G 500

## TORTA MARITA



IL NOME CURIOSO DI QUESTA NOSTRA SPECIALITÀ FU ATTRIBUITO DAL CREATORE DELLA RICETTA IN ONORE DELLA FIGLIA MARIA RITA. NELLA TORTA MARITA IL CONNUBIO FRA NOCCIOLA E CIOCCOLATO SI CONFERMA VINCENTE E L'ECCELSA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI NE FA UNO DEI PRODOTTI PIÙ RICHIESTI.

INGREDIENTI: SCORZONE DI ARANCIA CANDITO (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), NOCCIOLE PIEMONTE IGP, ZUCCHERO SEMOLATO, FARINA "0" TIPICA TOSCANA, MANDORLE DOLCI, MIELE, ACQUA, CACAO MAGRO IN POLVERE, CIOCCOLATO FONDENTE

DOMORI, CORIANDOLO, BACCA DI VANIGLIA BOURBON, OSTIE (ACQUA, AMIDO).

FORMATO DA G 100

FORMATO DA G 250

FORMATO DA G 500

## PAN PEPATO DI MONTALCINO



PICCOLI MA SIGNIFICATIVI ACCORGIMENTI RENDONO ASSAI PARTICOLARE IL GUSTO GIÀ DECISO DI QUESTO PRODOTTO, CHE ORGOGLIOSAMENTE SI DIFFERENZIA DALL'OMONIMA SPECIALITÀ DI SIENA. IDEALE PER COLORO CHE AMANO I SAPORI FORTI E SPEZIATI.

INGREDIENTI: MANDORLE CON PELLE, MELONE CANDITO (MELONE, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), FARINA "0" TIPICA TOSCANA, ZUCCHERO SEMOLATO, SCORZONE DI ARANCIA CANDITO (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), MIELE,

ACQUA, NOCCIOLE, SPEZIE (CANNELLA, CHIODI DI GAROFANO, NOCE MOSCATA, ANICE STELLATO, CORIANDOLO, CUMINO), CANNELLA, CACAO MAGRO IN POLVERE, NOCE MOSCATA, OSTIE (ACQUA, AMIDO).

FORMATO DA G 100

FORMATO DA G 250

FORMATO DA G 500

## RICCIARELLI DI MARIUCCIA CON MANDORLA GEMELLA PIZZUTA DI AVOLA



UNA RICETTA ECCEZIONALMENTE EQUILIBRATA, FRUTTO DI ANNI DI ESPERIENZA, TRASFORMA UNA DELLE PIÙ RINOMATE SPECIALITÀ SENESI IN UN DELIZIOSO PRODOTTO DI PASTICCERIA. L'INTRODUZIONE DI QUESTA PREGIATA MANDORLA, CHE HA NATURALMENTE UNA DISCRETA PERCENTUALE DI SAPORE AMARO, CONSENTE DI NON AGGIUNGERE NELLA RICETTA LA MANDORLA AMARA E DI REALIZZARE UN RICCIARELLO UNICO NEL SUO GENERE.

INGREDIENTI: ZUCCHERO SEMOLATO, MANDORLA GEMELLA PIZZUTA DI AVOLA, SCORZONE DI ARANCIA CANDITO (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA),

ALBUME D'UOVO, AMMONIO BICARBONATO, ZUCCHERO A VELO (ZUCCHERO, AMIDI), BACCA DI VANIGLIA BOURBON.

FORMATO DA G 250 CON MANDORLA PIZZUTA DI AVOLA

FORMATO DA G 250

FORMATO DA G 500

## DANDI



BISCOTTO ORIGINALE DI NOSTRA CREAZIONE, MORBIDO E RAFFINATO, ABBINA CON ORIGINALITÀ I GUSTI DELLA NOCCIOLA, DEL CIOCCOLATO E DELLO SCORZONE D'ARANCIA. IDEALE PER UN FINE PASTO ELEGANTE.

INGREDIENTI: ZUCCHERO SEMOLATO, NOCCIOLA PIEMONTE IGP, ALBUME D'UOVO, SCORZONE DI ARANCIA CANDITO (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO DI CANNA), CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI, MANDORLE DOLCI, AMMONIO BICARBONATO, BACCA DI VANIGLIA BOURBON, ZUCCHERO A VELO (ZUCCHERO, AMIDI).

FORMATO DA G 500

## RUSTICI DI MONTALCINO



È UN BISCOTTO SECCO, FRIABILE, DAL SAPORE ARMONIOSAMENTE EQUILIBRATO DALL'AROMA DELLA SCORZA DI LIMONE. RICETTA ESCLUSIVA DELLA CASA, NASCE COME BISCOTTO DA ACCOMPAGNARE AL GUSTO AMABILE E DOLCEMENTE DELICATO DEL MOSCADELLO DI MONTALCINO.

INGREDIENTI: FARINA "0" TIPICA TOSCANA, ZUCCHERO SEMOLATO, MANDORLE DOLCI, UOVA INTERE, BURRO, ROSSO D'UOVO, SCORZA DI LIMONE GRATTATA, AMMONIO BICARBONATO.

FORMATO DA G 500



## VINOTTI DI MONTALCINO



UNA DELLE ULTIME CREAZIONI, DAI CONTENUTI “VEGANI”. BISCOTTO DAL GUSTO PARTICOLARE PRODOTTO CON MATERIE PRIME DI TUTTO RISPETTO: UN PIZZICO DI CANNELLA PER ESALTARE IL SAPORE DEL BRUNELLO E DELL'EVO DEL NOSTRO TERRITORIO

INGREDIENTI: FARINA “0” TIPICA TOSCANA, ZUCCHERO SEMOLATO, BRUNELLO DI MONTALCINO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, FECOLA DI PATATE, LIEVITO CHIMICO (DISOLFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, FARINA TIPO “0”), CANNELLA, BACCA DI VANIGLIA BOURBON.

FORMATO DA G 500

## PANE DI MARIUCCIA

DA UNA VECCHIA RICETTA RISCOPERTA PER CASO, NASCE UN BISCOTTO ASSAI RICCO E GUSTOSO CHE, MALGRADO SIA STATO RIPROPOSTO SOLO RECENTEMENTE, RISULTA UNA DELLE NOSTRE RICETTE PIÙ APPREZZATE.

INGREDIENTI: MANDORLE DOLCI, ZUCCHERO SEMOLATO, FARINA “0” TIPICA TOSCANA, UVETTA SULTANINA, ALBUME D'UOVO, PINOLI, BURRO, AMMONIO BICARBONATO, SALE, BACCA DI VANIGLIA BOURBON.

FORMATO DA G 500

## COPATE DI MONTALCINO ALLO ZAFFERANO

LE COPATE HANNO ORIGINI ARABE ANTICHISSIME, SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE SENESE. LA NOSTRA RICETTA CONSISTE IN DUE FOGLI DI OSTIA CHE RACCHIUDONO UN MORBIDO E DELICATO CROCCANTE DI MANDORLE, L'AGGIUNTA DEL PREZIOSO ZAFFERANO DELLA VAL D'ORCIA E IL MIELE PRODOTTO NELLA NOSTRA ZONA.

INGREDIENTI: MIELE, MANDORLE DOLCI, ZUCCHERO SEMOLATO, ALBUME D'UOVO, ZAFFERANO.

FORMATO DA G 500

## AMARETTI DI MONTALCINO

PICCOLI BISCOTTI DALL'AROMA E DALLA FRAGRANZA INCONFONDIBILI NEI QUALI LA TRADIZIONE ITALIANA DEGLI AMARETTI TROVA UNA SUA ORIGINALE ALTERNATIVA.

INGREDIENTI: ZUCCHERO SEMOLATO, MANDORLE DOLCI, ALBUME D'UOVO, SEMOLA DI GRANO DURO, MANDORLE AMARE.

FORMATO DA G 500

## OSSI DI MORTO



SI TRATTA DI UN BISCOTTO FRIABILE, TIPICO ILCINESE LE CUI ORIGINI SI PERDONO NELLA STORIA. UNA RICETTA SEMPLICE, RIVISTA CON PICCOLI ACCORGIMENTI CHE NE GARANTISCONO UN GUSTO ED UNA FRAGRANZA DECISAMENTE ORIGINALI.

INGREDIENTI: ZUCCHERO SEMOLATO, MANDORLE DOLCI, FARINA "0" TIPICA TOSCANA, ALBUME D'UOVO, AMMONIO BICARBONATO, BACCA DI VANIGLIA BOURBON, SALE.

FORMATO DA G 500