

I Menù dei Ristoranti

Ristorante il **"Frantoio"** - Sticciano Alto,
piazza Vittorio Veneto 1 - **tel. 0564/577091**

- **Menù:** Bruschettoni con pomodoro origano e basilico, bresaola con rucola, verdure grigliate, maltagliati cacio pepe e rucola, zuppa di pane con cipollotto, tagliata alla rucola, tagliere di formaggi con miele e mosto cotto, cantuccini con vinsanto, castagnaccio, caffè acqua e vino. € **25,00**

Ristorante **"la Tavolaccia"** - Roccastrada largo Garibaldi, **tel. 328 4011571**

- **Menù di mare:** Insalatina di calamari con olio novello e pomodorini, spaghetti cozze vongole e pomodorini, calamari alla griglia, ¼ di vino, ½ di acqua, caffè. € **18,00.**
- **Menù di terra:** Bruschetta aglio e olio, penne alla rustica, scaloppina alla tavolaccia, ¼ di vino, ½ di acqua, caffè. € **18,00**

Ristorante **"la Melosa Resort"** - Roccastrada Strada Provinciale 157,
Km 22, **tel. 0564 563349**

- **Menù:** Cruditàs e bruschetta con olio nuovo, crema di zucca con crogini all'olio nuovo, picci cacio e pepe, tripudio di fritti con contorno, castagnaccio con nuvole di ricotta e cioccolato, bevande e caffetteria, olio Biologico e Vino Rosso Monteregio azienda Tular. € **30,00**

Trattoria **"da Nada"** - Roccatenderighi via Trento 13, **tel. 0564 567226**

- **Menù:** bruschetta, pinzimonio di stagione, crema di zucca, picci aglio olio e peperoncino, grigliata di carni con fagioli all'olio, crostata casereccia con moscato, vino della casa. € **26,00**

Ristorante **"lo Chalet"** - Ribolla, piazza della Libertà 6, **tel. 328 8366862**

- **Menù:** zuppa toscana con farro e legumi, tagliata di scottona alle erbe aromatiche con contorno di fagiolo toscano bianco, olio Azienda Tular vino acqua e caffè. € **18,00**

Per Informazioni:

www.comune.roccastrada.gr.it

m.marziali@comune.roccastrada.gr.it tel. 0564/561218

m.cianchi@comune.roccastrada.gr.it tel. 0564/561209



Comune di Roccastrada



Comune di Roccastrada

In collaborazione con Comitato Festeggiamenti di Ribolla

PANE, OLIO E... FANTASIE

Ribolla

Giovedì 8 dicembre 2011

AREA IMPIANTI SPORTIVI - PORTA DEL PARCO

DALLE ORE 14.00 ALLE ORE 19.00

www.cpadver-effigi.com



AREA IMPIANTI SPORTIVI

Produttori in mostra

Mostra mercato dei prodotti locali dell'agroalimentare di qualità

Fatto... e per fare

Artigiani in mostra

Mercatino dell'AUSER di Ribolla

A sostegno del progetto di solidarietà "Vicini di banco lontano" - Sierra Leone

Bruschettata con l'olio novo e il pane toscano

(Gratis per tutti fino ad esaurimento scorte)

*Musica in piazza con la
"Bandanimata Street Band"*

PORTA DEL PARCO

ORE 16,00-18,00

• Proiezione dei filmati realizzati in occasione del premio nazionale BIMBOIL:

"Ricette di cucina" - scuola primaria di Ribolla - vincitrice del 1° premio nazionale

"Bimboil Reporter" - scuola primaria di Sticciano Scalo

Frantoi Aperti

dove sarà possibile degustare la bruschetta con l'olio novo ed il pane toscano

- **Il Frantoio** di Turacchi Orio, via Cavour 51 - Sassofortino
- **L'Antico Frantoio** di Regoli Federico, via C. Pellegrini 4 - Roccastrada

LE CENE DELL'OLIO

proposte dai ristoranti:

Il Frantoio di Sticciano Alto;

La Tavolaccia e **La Melosa Resort** di Roccastrada;

Lo Chalet di Ribolla;

Trattoria da Nada di Roccatederighi.

