

MENU DEDICATI PALAMITA IN AZZURRO

A partire da sabato 11 fino a domenica 19 maggio, nei ristoranti aderenti all'iniziativa, è possibile trovare un piatto dedicato alla Palamita in azzurro. Questi piatti esaltano il pescato locale e giocano con il tema dell'azzurro del cielo e del mare.

LA BOTTEGA DEL MARE

Lungomare Fratelli Federici
0565 256913

Paccheri del marinaio

FRESH GARDEN

Lungomare Fratelli Federici
338 7668193

Finto dessert di palamita

PAPAVERI E MARE

Piazza della Vittoria, 13
0565 701640

Tartare

OSTERIA AL BRACIERE

Via del Castelluccio, 127
0565 702673

Alici dorate con tempura dell'Orto

LA LANTERNA

Via Abruzzo, 3
0565 701232

Palamita in olicottura,
pomodoro marinato, puntarelle
e maionese d'acciuga

LA TAVERNA DELL'OLIO

Via del Castelluccio
0565 702144

Panzanella a mare

LA PERLA DEL MARE

Via della Meloria, 8
0565 702113

Pizzaiola di Palamita

MAREMMA MAIALA

Via Vittorio Emanuele II, 1-3
0565 1794242

Mille foglie con crema di
peperoni e ricciola alla griglia

BRANDIBIRRA

Via C. Colombo, 7
0565 705531

Pizza Gourmet

GIGLIO DI MARE

Via dei Cavalleggeri, 3
0565 705408

Chicche cubettate

LUPO CANTERO

Via Vittorio Emanuele II, 10
0565 704651

Spaghetti freschi
alla chitarra
con palamita e sapori
della Toscana

Porchetta di palamita
su crema di fagioli

NETTUNO

Via A. Costa, 3
0565 701095

Sfornatino di fave con palamita
Tortelli di palamita
Palamita fritta su bietola e
mousse di burrata

QUARTO CIELO

Via Palombo, 1
0565 701646

Bocconcino di palamita
su cipolle caramellate

Alici del tirreno marinate
con uvetta e pinoli

Spaghetti alle acciughe

Tagliata di tonno al sesamo
su passatina di ceci

Dessert della casa

INFO E BIGLIETTI

Biglietti Street Food

I biglietti possono essere acquistati presso i punti biglietteria posizionati sul percorso della manifestazione dalle ore 17.00 alle ore 22.00
Il costo del biglietto di ingresso è di € 15,00
e dà diritto a 4 degustazioni cibo o vino
Ogni ulteriore degustazione ha il costo di € 2,50

Biglietti pranzo della domenica

Fino al 17 Maggio i biglietti per il pranzo sono acquistabili sul sito www.unmaredigusto.it (paypal o bonifico bancario).
Tutte le informazioni su www.unmaredigusto.it
Costo biglietto € 50,00 a persona
Bambini dai 3 ai 12 anni € 25,00 a persona
Il 18 ed il 19 Maggio i biglietti per il pranzo sono acquistabili soltanto presso la biglietteria n.1 della manifestazione, presso La Torre. Fino ad esaurimento posti.
I biglietti sono acquistabili anche presso l'agenzia viaggi Rangiroa, presso Centro Commerciale Coop

con il supporto di



in collaborazione con



Un particolare ringraziamento alle scuole: ISSS Marco Polo di Cecina e ISIS Einaudi Ceccherelli di Piombino



www.unmaredigusto.it



Photo by Paolo Maittoni



Sabato 18 e Domenica 19 maggio

EVENTI

Una festa dedicata alla cultura del mare
in cucina e nel tempo libero



Comune di
San Vincenzo

PROGRAMMA

Il centro di San Vincenzo si tinge di azzurro: nelle vetrine, nelle decorazioni e nel percorso che si snoda sul porto.

Da non perdere anche il **mercato di artigianato locale** con creazioni ispirate al mare ed ai suoi frutti, piccole e grandi opere di ingegno create da artigiani toscani.

Un Mare di Gusto si intreccia anche quest'anno con la **100 di Montecristo**, la manifestazione velica che ruota intorno ai tesori dell'Arcipelago Toscano, per celebrare il mare in ogni suo aspetto. Per informazioni www.la100dimontecristo.com

SABATO 18 MAGGIO

San Vincenzo, si veste di azzurro per dare risalto alle specialità del territorio. I ristoratori di San Vincenzo vi aspettano al porto turistico Marina di San Vincenzo per questa nuova edizione dello **Street Food** di Un mare di Gusto 2019.

Quest'attività è stata creata in collaborazione con:

QuartoCielo	Osteria al Braciere	Lanterna
Maremma Maiala	Fronte del Porto	Nettuno
Taverna dell'olio	Molo 20	Bottega del Mare
Lupo Cantero	Perla del Mare	Fresh Garden
Corte di Bacco	Brandibirra	Arcipesca
Papaveri e Mare	Giglio di Mare	
Granita	Serendipity	

Sul porto dalle 19.00 alle 23.00 Street Food a tema Palamita in Azzurro. I ristoranti/bar/gelaterie di San Vincenzo vi serviranno sfiziosi piatti da degustare insieme ad un calice abbinato. Tutte preparazioni sia salate che dolci in abbinamento al colore azzurro.

DOMENICA 19 MAGGIO

Alle 13.00 - Passeggiata del Marinaio* IL PRANZO DELLA DOMENICA QUATTRO CHEF E UN MARINAIO

Un grande esempio di sinergia sul territorio, per promuovere e valorizzare i prodotti tipici di questa fantastica e generosa terra. Quattro chef, quattro ambasciatori dei sapori e dei profumi della Costa degli Etruschi insieme per offrirvi un pranzo a base di pesce azzurro. Un'esperienza culinaria indimenticabile, servita in una splendida ed unica cornice.

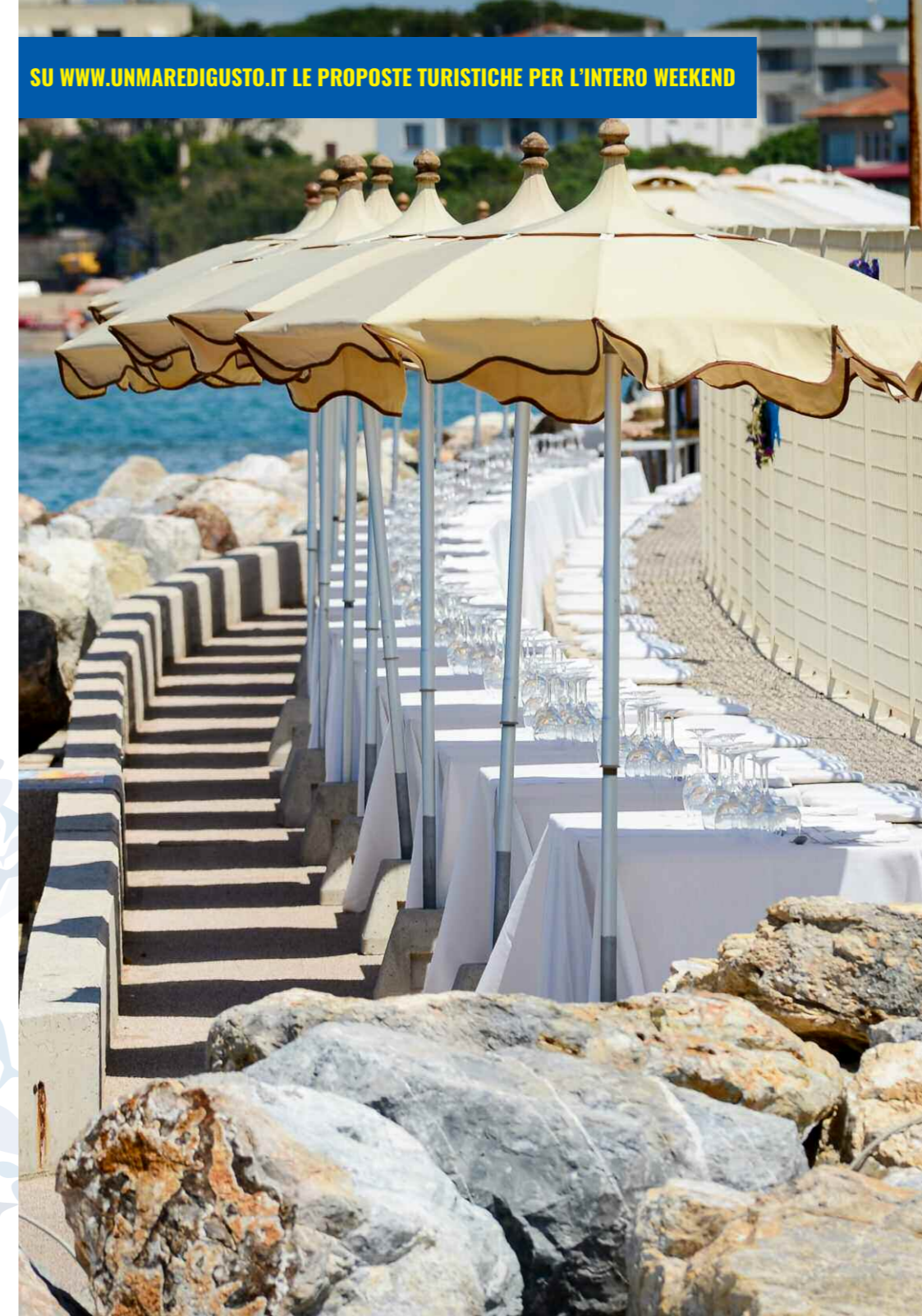
Menù

ENTRÉE
Cannolo di pane farcito con crema di burrata e acciughe Chef Deborah Corsi La Perla del Mare
ANTIPASTO
Crudo, marinato e cotto di sgombrò Chef Fabrizio Caponi Il Ciocio
PRIMO PIATTO
Ravioli di palamita dal sapore orientale Chef Ivano Lovisetto Il Bacchanale
SECONDO PIATTO
Gateau di sciabola su spuma di capperò e bottarga di gambero rosso Chef Mirco Rossi Il Doretto
DESSERT
Blu Mare Chef Deborah Corsi La Perla del Mare

* in caso di maltempo il pranzo si terrà alla Torre



SU WWW.UNMAREDIGUSTO.IT LE PROPOSTE TURISTICHE PER L'INTERO WEEKEND



STREET FOOD

Sabato 18 maggio
dalle ore 19.00 alle 23.00

ALLA CORTE DI BACCO

3 burri, l'acciuga e...
CANTINA SAN MICHELE, LE CORBE

ARCIPESCA

Acciughe sotto pesto

BRANDIBIRRA

Pizza gourmet Mediterranea
BIRRA CHIARA PILSNER URQUELL DA 4,5°. FELIX BIRRA IGA, CON MOSTO D'UVA VERMENTINO DA 7°

FRESH GARDEN

Finto dessert di palamita
CANTINA ZIO BAFFA. PINOT GRIGIO IGT SICILIA BIO

FRONTE DEL PORTO

Blue tide

IL GIGLIO DI MARE

Chicche cubettate
CANTINA DI VAIRA BOLGHERI

IL LUPO CANTERO

Bruschettina con porchetta di tonno
CANTINA RIGOLI. STRADIVINO

II QUARTOCIELO

Burgherina azzurra
CANTINA IL MAGAZZINO. CAMPO AL COCCIO, VERMENTINO BIOLOGICO DI BOLGHERI

LA BOTTEGA DEL MARE

Crostone al profumo di alici e limone
CANTINA GIOMI ZANNONI. NINA

LA GRANITA

Fragola e cioccolato.
L'appetito vien mangiando

LA LANTERNA

Palamita terra e mare
CANTINA ANTICA TENUTA PITTI. VERMENTINO BIOLOGICO BIANCO E BIRRA JLIIPS

LA PERLA DEL MARE

Palamita tonnata
CANTINA LA BULICHELLA. TUSCANO BIANCO

LA TAVERNA DELL'OLIO

Panzanella a mare
CANTINA BRANCATELLI. ROSATO LOREN

MAREMMA MAIALA

È proprio azzurra
CANTINA SUTTO. PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

MOLO 20

Blu Sky

NETTUNO

"Sushi" dell'arcipelago
CANTINA TERRADONA DI SUVERETO. VINO BIANCO FADEN

OSTERIA AL BRACIERE

Tiramisù da passeggio
CANTINA AZIENDA AGRICOLA RIGOLI. ALMA ROSE RIGOLI ROSATO IGT TOSCANA

PAPAVERI E MARE

Ricciola golosona
CANTINA AZIENDA AGRICOLA INSERRATA

SERENDIPITY

Le acciughe su pomodoro e panzanella
CANTINA PODERE 7. "IL GOLOSO" TOSCANA ROSATO IGT