

36 KM A SUD DI LIVORNO SS 1

LA CINQUANTINA**AL CASALE**

Osteria-enoteca
Via Guerrazzi - Località Cinquantina
Tel. 0586 669004
Non ha giorno di chiusura
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: non ne fa
Coperti: 80 + 100 esterni
Prezzi: £ 55-60 mila (€ 28,41-30,99) v.e.
Carte di credito: tutte

Ristorante
Via delle Cavine e Valli, 36
Tel. 0578 60501
Chiuso il lunedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: non ne fa
Coperti: 100 + 100 esterni
Prezzi: £ 40 mila (€ 20,66) v.e.
Carte di credito: tutte

Nel parco di una villa, settecentesca troverete questa osteria ricavata dal restauro dei locali dedicati un tempo al magazzino. È gestita da un consorzio di operatori turistici: chef è il bravo Umber to Creatini, appassionato di cucina storica, la sala è curata da Stefano Paperini col sommelier Simone Cavallini.

Il menù degustazione "Cucina antica dell'Alta Maremma" (55 mila vini esclusi) comprende sei portate scelte tra salumi, verdure grigliate, sottoli, **pomodorata con le fave**, **tortelloni** castagnetani al sugo contadino, pasta al forno al sugo di Michelotto, gnocchetti di patate e erbe selvatiche al pomodoro pallino, coscio d'anatra alla cacciatora, **pancia di maiale** al forno, **umido della corte** (animali da cortile con pomodoro), crema di ricotta al liquore del pastore. Aggiungendo 15 mila lire è possibile abbinare quattro vini diversi. La selezione di **formaggi** offre alcune dop italiane e un buon pecorino della Val di Cecina.

Oltre ai piatti tradizionali, ecco le creazioni dello chef: insalata di pesce crudo e verdure al limone, polpo su cannellini all'aglio e pomodorini, tripoline alle verdure, gamberetti e totanini, tagliatelle al nero di seppia con crema di cappesante al basilico, tagliata di filetto di tonno al sale marino, tagliata di chianina gratinata alla caciotta e mandorlie, crema cotta ai tre cioccolati, gelato alla salvia, mattonella alla mandorla e menta glassata al cioccolato fuso. Accanto ai vini delle quattro doc della Costa degli Etruschi, troverete un'intelligente selezione delle migliori etichette regionali.

Sulla strada che porta al mare, dopo meno di un chilometro, troverete il punto vendita della Ditta Chiaro, piccolo produttore di verdure sott'olio provenienti da coltivazioni biologiche.

77 KM A SE DI SIENA SS 2

OSTERIA D'ITALIA

Sussidiario

del mangiare all'italiana

2002

Slow Food Editore

