

## L'inverno alla Locanda

### Programma di eventi Gennaio - Marzo e menu abbinati!

Venerdì 20 gennaio ore 20.00

#### Nobile di Rofelle e Valmarecchia

Un sorprendente viaggio alla scoperta di uno dei prodotti più nobili della natura: il miele!  
Un produttore d'eccezione e una componente dell'AMI (Ambasciatori dei Mielì Italiani) vi accompagneranno lungo un itinerario approfondito nella storia e nell'evoluzione del miele; la cucina vi stupirà con un menù appositamente studiato e abbinato a varie tipologie di mieli e per finire vi delizierà con una degustazione guidata dell'antico liquore idromele!

#### MENU

Formaggi morbidi e miele

Affettato di tacchino al miele di castagno e melograno con insalatina e uvegrette al miele millefiori di settembre

Cannoli di ricotta del pastore, arancia e miele di eucalipto con ragù di anatra arrosto.

Filetto di maiale farcito di cappuccio e miele di melo con purè e mele al miele di edera

Formaggi stagionati e miele

Tortino di castagne e mele con crema inglese di melata di quercia.

*Prezzo: € 30,00 a persona (acqua, caffè e vino della casa inclusi)*

Martedì 14 febbraio ore 20.00

#### San Valentino... in rosso!

Da sempre il colore dell'amore, oggi il filo conduttore di questa serata speciale alla Locanda.

#### MENU

Carpaccio di chianina con insalatina rossa e scaglie di pecorino affinato nella vinaccia

Acquacotta di funghi

Tagliatella di pomodoro con ragù di salsiccia di cinta senese

Spezzatino di maiale con sformatino di verdure

Crema bruciata alla rosa canina e gelato alla fragola.

*Prezzo: € 30,00 a persona (acqua, caffè e vino della casa inclusi)*

Domenica 19 febbraio ore 20.00

## Cena di Carnevale

Una cena sfiziosa nel periodo più divertente dell'anno... per tutte le maschere a cena, un simpatico omaggio!

### MENU

Antipasto toscano con formaggi a latte crudo, salumi, crostini e insalatina di farro.

Zuppetta di ceci rosa biologici al rosmarino con maltagliati caserecci

Lasagnetta tradizionale

Spiedino di cinta senese alla griglia accompagnato da purè

Castagnole, Frappè e rolo al cioccolato e miele

*Prezzo: € 28,00 a persona (acqua, caffè e vino della casa inclusi)*

Giovedì 8 marzo ore 20.00

## Le donne del grano: le spigolatrici

Anticamente, nel mondo contadino, vi erano dei lavori di esclusiva competenza femminile e dei lavori di competenza maschile.

Un produttore della Strada dei Sapori vi racconterà il ruolo della donna nella raccolta e lavorazione dell' "oro" dei campi, dei legumi; la produzione e le proprietà delle farine macinate a pietra mentre la cucina vi incanterà con uno sfiziosissimo menù a tema.

### MENU

Tortino di patate bianche con crema di parmigiano e tartufo

Passatello Asciutto con ragù bianco di Chianina e ceci rosa

Lasagnetta di farro con funghi porcini, pimpinella, ortica e rosola dei Monti Rognosi

Pollo alla cacciatora con insalatina di farro

Dolce mimosa di farina di grano duro con cremoso al gianduia

*Prezzo: € 30,00 a persona (acqua, caffè e vino della casa inclusi)*

Domenica 18 marzo ore 8.30

**A caccia del tesoro nascosto: il tartufo!**

Escursione naturalistica nella Riserva dei Monti Rognosi in compagnia di una guida ambientale, di un tartufaio e naturalmente del suo cane...a caccia del frutto prelibato! A seguire pranzo a tema presso la Locanda del Viandante.

MENU

Tortino di erbe con fegatino e tartufo

Tortelli di patate al tartufo

Tagliata al tartufo

Zuppa inglese

*Prezzo: € 35,00 a persona (acqua, caffè e vino della casa inclusi)*

**Info e prenotazioni:**

Locanda del Viandante  
Loc. Cerreto Ponte alla Piera, 11  
52031 Anghiari(Arezzo)  
[locandadelviandante@anghiari.it](mailto:locandadelviandante@anghiari.it)  
[www.turismo.anghiari.it](http://www.turismo.anghiari.it)

