

nei giardini della Nobil Contrada del Bruco



10-20 luglio 2018
Belloche

45
edizione

tutte le sere...
con orario 19:30 - 01:00

- Happy Ba'ò
- Osteria "al Minelli"
- Pizzeria
- Ristorante
- Braciere
- Ba'ò Dolce
- Stand dei Vini
- American Bar
- Birreria
- La Taverna del Ba'ò

per prenotazioni

al Minelli
+39 389 945.92.30

Ristorante
0577 28.60.21
+39 339 584.99.76

La Taverna del Ba'ò
+39 339 267.82.03



Disco Osteria

solo sabato 14 e venerdì 20
(prenotazione obbligatoria)

- Gioco dei Barberi
- Musica dal Vivo
- Mostra "Palio Memorabilia"
VIII Edizione

Chiusura
stand gastronomici
ore 23:00

per soci e famiglia



LOTTERIA del Ba'ò Bello

- 1° premio BUONO VIAGGIO di €. 600,00
offerto da CLM Viaggi
- 2° premio TV AKAI 40" FULL HD offerto da Simply
- 3° premio BUONO ACQUISTO di €. 300,00
presso LA MACELLERIA
- 4° premio DEGUSTAZIONE
e TOUR DELLE CANTINE (per 2 pers.)
presso Az. Agricola Rocca delle Macie
con CENA presso la Riserva di Fizzano (per 2 pers.)
- 5° premio MACCHINA CAFFÈ BIALETTI offerto da Simply

ESTRAZIONE venerdì 20 luglio 2018 ore 22:00



YOUR DREAM DESTINATION

via Ricasoli, 2 - piazza Amendola, 1 - Siena
tel 0577 287415 - fax 0577 217867
info@clmviaggi.com www.clmviaggi.com



via Aretina, 10 (fuori porta Pispini) Siena
tel 0577 222743

il piacere di potervi accontentare



Supermercato Acquacalda
SIENA - Via delle Province, 28

dal lunedì al sabato
8.00 - 20.00

Domenica
9.30 - 13.00



Rocca delle Macie®

FAMIGLIA ZINGARELLI

Menù di terra e mare

Chef: Lele e la brigata del martedì

inizio ore 20:45

- Ortolana di straccetti di scottona alla trifola
- Tartina allo scorzone
- Gamberi affogati in salsa Worchester
- Pappa del marinaio
- Taglierino al tartufo estivo
- Medaglione di cinta senese in crosta con sformatino di patate al tartufo
- Scomposta di cioccolato alla bruciola

Vino: Le Ragnaie - Sangiovese Il Troncone 2015

Toscana Rosso IGT

€. 33,00

www.gelateriakopakabana.it



Siena - via dei Rossi, 52/54

Menù di carne

Chef: Antonio

inizio ore 20:45

Panzanella croccante

Peposo
e patate al forno

Dolce della casa

Vino compreso

€. 20,00



MATTEO FRUSCIANTE
& LADY RAMONA
REVIVAL BAND

live

Menù di carne

Ristorante: Osteria da Titti

inizio ore 20:45

- Ciaccino al rosmarino
con polpette di panzanella in umido
- Pici cacio e pepe
con crema di basilico
- Filetto di maiale alla senape e miele
con mandorle e spinacino
- Mousse di ricotta e panna
con scaglie di cioccolato fondente e crema di albicocche

Vino: Le Ragnaie - Sangiovese Il Troncone 2015
Toscana Rosso IGT

€. 30,00

PALIO
TRAVEL & EVENTS
— SIENA · ITALY —

Piazza Gramsci 23
53100 Siena
Tel. 0577/270470
Fax. 0577/629706
Mob. 380/1790980
ilaria@paliotravel.it
booking@paliotravel.it
www.paliotravel.it
P. IVA 01457420527

Menù di carne

Chef: Osvaldo

inizio ore 20:45

Antipasto del Minelli

Trippa
alla senese

Dolce della casa

Vino compreso

€ 20,00



live

Menù di carne

Ristorante: Da Guido

inizio ore 20:45

- Tartare di manzo tartufata
- Piccola melanzana gratinata
- Fiore di zucca ripieno
- Maltagliati al ragù bianco
di cinta senese al finocchietto
e formaggio di fossa
- Piccione cotto a bassa temperatura
ripieno di pera e foie gras avvolto nella pancetta
con ananas grigliato
- Semifreddo ai cantucci e vinsanto

Selezione di vini in abbinamento

€. 35,00



Menù di pesce

Chef: Germaine & Roberto

inizio ore 20:45

Crostini misti di pesce

Paella
alla valenciana

Dolce della casa

Vino compreso

€ 25,00

I LESTOFANTI **live**

Menù di pesce

Ristoratore il Sasso

inizio ore 20:45

- Spugna al nero, salmone marinato al mojito e aria di mare
- Sandwich al lampredotto di mare e salsa verde
- Paccheri calamari, vongole e scalogno
- Risotto alla clorofilla di prezzemolo, gamberone e sfoglie di parmigiano
- Filetto di scorfano, croccante di pancetta e schiacciata di patate viola
- Yo-yo di Red Velvet

Vino: Cantina di Merano

€. 35,00

febal casa

Strada di Pescaia, 54/56 - 53100 Siena

T: 0577274738 F: 0577274738 E: siena@febalcasa.it

Menù di pesce

Chef: Osvaldo

inizio ore 20:45

Antipasto del Minelli

Cacciucco

Dolce della casa

Vino compreso

€. 25,00



Menù di pesce

Chef: Germaine & Roberto

inizio ore 20:45

- Tortino di gamberi
con antipasto di mare
- Spaghetti alle vongole
- Tortelli di mare al sugo di scampi
- Gamberoni flambé
con fritto misto di verdure in pastella
- Dolce dello Chef



MISCHION
IMPOSSIBLE

live

Vino: Albus Toscana IGT
Vermentino/Malvasia

€. 30,00

ProSalus

Viale P. Toselli, 21 - 53100 SIENA

Tel. +39 (0)577/282093 e-mail: info@prosalus.bio

DISCO OSTERIA*

La Taverna del Ba'o
Chef: Lara e Melissa

inizio ore 20:30

Antipasto misto

Pasta alla pomarola
con odori freschi

Arista con patate

Dolce della casa

Vino compreso

€. 15,00

*Partecipazione riservata
ai soli maggiorenni

dj ALEX BALDI
e ALESSANDRO SERRA

live

gli spettacoli

BRACIERE

BA'O DOLCE

10 MARTEDÌ
MATTEO FRUSCIANTE
& LADY RAMONA REVIVAL BAND
Matteo Frusciante voce
Milko Ciolfi basso
Alberto Munaretto chitarra
Giacomo Frati chitarra
Giacomo Guidi chitarra
Francesco Sbardellati batteria

11 MERCOLEDÌ
KARMADELIC
Alessia de Rose voce
Riccardo Morrocchi basso
Davide Pepi chitarra
Isandro Bigazzi batteria
Simone Biserni tastiere

12 GIOVEDÌ
I LESTOFANTI
Gianni Bartali voce
Filippo Mugnaioli chitarra
Lorenzo Fineschi basso
Daniele Capanni tastiere
Francesco Vichi sax
Daniele Petricci batteria

13 VENERDÌ
SUZY Q
Beppe "Sbrenza" Di Filia voce
Marzio "Taz" Pinzauti basso e voce
Cris "Armando Caffaina" Pinzauti
chitarra e voce
Fabrizio "Fred Jazz" Valenti batteria

14 SABATO
ALL'AMERICAN BAR
MISCHION IMPOSSIBLE
Gabriele Cerpi voce
Giacomo Marchi basso
Tiziano Pistolesi chitarra
Marco Scorzelli tastiere
Luca Romani batteria

AL MINELLI
DISCO OSTERIA
La Taverna del Ba'o
dj ALEX BALDI
dj ALESSANDRO SERRA

15 DOMENICA
AL MINELLI
APERITIVO LATINO
CON "LATINANDO"
Ingresso
dalle 20:00 alle 22:00
€ 10,00 buffet
+ 1 sangria + 1 cocktail
ingresso libero
Dopo le 22:00 fino alle 1:00

c a r t o l e r i a

B O N U C C I

di Silvia e Francesca Bonucci

Articoli per ufficio, scuola, regalo, e tutto per il party!

Via dei Rossi, 16, 53100 Siena SI - Tel. 0577 42114



16 **LUNEDÌ**
LOUNGE BAR
ALL'AMERICAN BAR
 dj TOFFA

17 **MARTEDÌ**
ELVO E LE RELAZIONI A DISTANZA
 Elvo Fieldfar voce
 Riccardo Morro Mostrocchi basso
 Pippo fat Secchi chitarra solista
 Kiko dalla españa chitarra
 Nicco annina Maggi batteria

18 **MERCOLEDÌ**
LE PIVE NEL SACCO
 Cover Band 883
 Luigi Celentano voce
 Manuel Celentano chitarra ritmica
 Matteo Agresti batteria
 Francesco Coluccelli basso
 Massimo Cipollini chitarra elettrica
 Amedeo Landi tastiera

19 **GIOVEDÌ**
BCUBE
 Duccio Nencioni basso e voce
 Tommaso Giacobelli chitarra e voce
 Lorenzo Corti chitarra e voce
 Andrea Visibelli tastiere e voce
 Martino Castellani sax
 Federico Pannacci batteria

20 **VENERDÌ**
ALL'AMERICAN BAR
MISCHION IMPOSSIBLE
 Gabriele Cerpi voce
 Giacomo Marchi basso
 Tiziano Pistolesi chitarra
 Marco Scorzelli tastiere
 Luca Romani batteria
AL MINELLI
DISCO OSTERIA
La Taverna del Ba'o
 dj ALEX BALDI
 dj ALESSANDRO SERRA



***La bottega
 del Caffè***

*Via Banchi di Sotto 41
 53100 Siena (SI)
 tel: 0577 281002*

Menù di carne

Ristorante: Il Frantoio Colle Val d'Elsa

inizio ore 20:45

- Uovo fritto, crema di piselli, spuma di burrata e menta fresca
- Spaghetto fatto a mano di prezzemolo, salsa di pecorino, acciughe e limone semicandito
- Coscio di faraona ripieno di se stesso e verdure, cremoso di patate e salsa barbecue
- Mousse di yogurt, pesche, lavanda e crumble al cioccolato

Vino: Le Ragnaie - Sangiovese Il Troncone 2015

Toscana Rosso IGT

€. 33,00

Max. 100 persone



**HOTEL
MODERNO**
— SIENA —

Via Baldassarre Peruzzi, 19 - 53100 Siena

Tel: 0577280034

e-mail: info@hotelmodernosiena.it

Apericena Latino

inizio ore 20:00

Buffet aperitivo

Una sangria

Un drink

€ 10,00

Ingresso fino alle 22:00



Menù di carne

Ristorante: Particolare

inizio ore 20:45

- Benvenuto dello Chef
- Flan di pecorino di Pienza con porro croccante
- Battuta di chianina con gelato
- Risotto con coniglio, bardana, caffè e gambero rosso
- Petto d'anatra, tè verde e pesca tabacchiera
- Tartelletta di cioccolato ai frutti rossi
con gelato allo zenzero

Vino: Le Ragnaie - Sangiovese Il Troncone 2015
Toscana Rosso IGT

LOUNGE BAR
ALL'AMERICAN BAR
dj TOFFA

€. 33,00
Max 100 persone



AGENZIA IMMOBILIARE
ULIVIERI

via della Sapienza 82 - 53100 Siena EU

T. 0577282020 F. 0577284313

www.immobiliareulivieri.it

Mail: info@immobiliareulivieri.it Pec: immobiliareulivieri@pec.it

Menù di carne

Chef: Lara e Melissa

inizio ore 20:45

Antipasto del Minelli

Fritto di carne e verdure

Dolce della casa

Vino compreso

€. 25,00



LAVANDERIA
Europea

Ritiro Gratuito e consegna a domicilio

Smontaggio e rimontaggio tende

Lavorazione di scamosciati e pelle

Via delle Terme, 55 - 53100 Siena

T. 0577 44 550

Menù di pesce

Chef: Cornelio

inizio ore 20:45

- Insalatina di calamari
con erbe saltate al sesamo
- Crostone di pane aromatizzato
con moscardini, cavolo nero
e pomodoro
- Gnocchi al ragù di baccalà e tartufo
- Paccheri al sugo casareccio di crostacei
- Trancio di dentice con patate
zucchine e melanzane al forno
- Trancio di torta al limone con salsa al frutto della passione

Vino: Albus Toscana IGT - Vermentino/Malvasia

€. 33,00



SIENA - Strada di Cerchiaia, 74 - Telefono 0577 533019

www.selleriailpuledro.it

Menù di pesce

Chef: Osvaldo

inizio ore 20:45

Crostoni di pesce

Risotto di pesce

Dolce della casa

Vino compreso

€. 22,00



**ELVO E LE RELAZIONI
A DISTANZA**

live

Menù di carne

Ristorante: PorriOne

inizio ore 20:45

- Patè di fegatini come pomodoro
- Ravioli d'anatra
con salsa di lamponi
e crumble di frutta secca
- Agnello a colori
- Meringa, sorbetto di lamponi e menta
su crema di rosmarino

Vino: Le Ragnaie - Sangiovese Il Troncone 2015
Toscana Rosso IGT

€. 35,00

Max 120 persone

KOSMETICAMENTE

B I O P R O F U M E R I A

Via dei Rossi 69 - 53100, Siana (SI)

e-mail: info@kosmeticamente.it

Tel: 057746893



Menù di pesce

Chef: Germaine & Roberto

inizio ore 20:45

Antipasto di cozze
e vongole

Frittura mista con insalata

Dolce della casa

Vino compreso

€. 25,00



LE PIVE NEL SACCO

live

Menù di pesce

Chef: Germaine & Roberto

inizio ore 20:45

- Sauté di cozze e vongole
con crostone marinato
- Penne al salmone e pinoli
- Gnocchetti allo scoglio
- Orata al cartoccio
con patate al forno

Dolce dello Chef

Vino: Albus Toscana IGT - Vermentino/Malvasia

€. 30,00



IMMOBILIARE SIGNORINI

Via Vallerozzi, 22 - 53100 Siena

Tel / Fax: 0577.49024

www.immobiliaresignorini.it

E-mail: immobiliare.signorini@virgilio.it

Menù di pesce

Chef: Osvaldo

inizio ore 20:45

Antipasto del Minelli

Cacciucco

Dolce della casa

Vino compreso

€. 25,00



live

Menù di pesce

Chef: Antonio & Antonello

inizio ore 20:45

- Tortino di mare su crema di verdura
- Risotto al nero di seppia
e prosecco con ciuffetti
- Intermezzo di cacciucco
- Filetto di spigola con patate al forno
e pomodori gratinati
- Dolce dello Chef



MISCHION
IMPOSSIBLE

live

Vino: Albus Toscana IGT
Vermentino/Malvasia

€. 33,00



Se Cerchi Casa.®

Immobiliare Domus

GRUPPO IMMOBILIARE

Via del Moro, 10 - 53100 - Siena SI

tel: 335 641.62.05 ROSSELLA GIOMMARELLI

web: www.secerchिकासasiena.it e-mail: info@secerchिकासasiena.it

DISCO OSTERIA*

La Taverna del Ba'o
Chef: Lara e Melissa

inizio ore 20:30

Bruschetta al pomodoro

Pasta ricotta e pesto

Spezzatino di maiale con piselli

Dolce della casa

Vino compreso

€. 15,00

*Partecipazione riservata
ai soli maggiorenti

dj ALEX BALDI
e ALESSANDRO SERRA

live

ANCORA PIÙ VICINO A TE



NUOVI PUNTI VENDITA A SIENA E GROSSETO
L'ALTA QUALITÀ DI SEMPRE IN 8.500 M²



Strada provinciale Colligiana 20 - 53035 Monteriggioni
Tel. 0577304246 - Fax. 0577306169 - info@saporiditoscana.com



LAVORAZIONE CARNI SUINE

RABISSI PEPI & C.



LAVORAZIONE CARNI SUINE di **RABISSI - PEPI & C. s.r.l.**

Loc. Solatio, 4 - 53010 S. Rocco a Pilli (SI) - Tel./Fax 0577347419

email: rabissi.pepi@virgilio.it



CALZATURE E ACCESSORI UOMO E DONNA

SHIBUYA

Via di città, 22 - 53100 Siena

tel. +39 0577289013 info@shibuyasiena.it p. iva 01377370521

SALON BEAUTÉ

TOTAL BEAUTY CONCEPT

via N. Orlandi, 23

tel. 0577/330113 www.salonbeautesiena.com

Facebook e Instagram