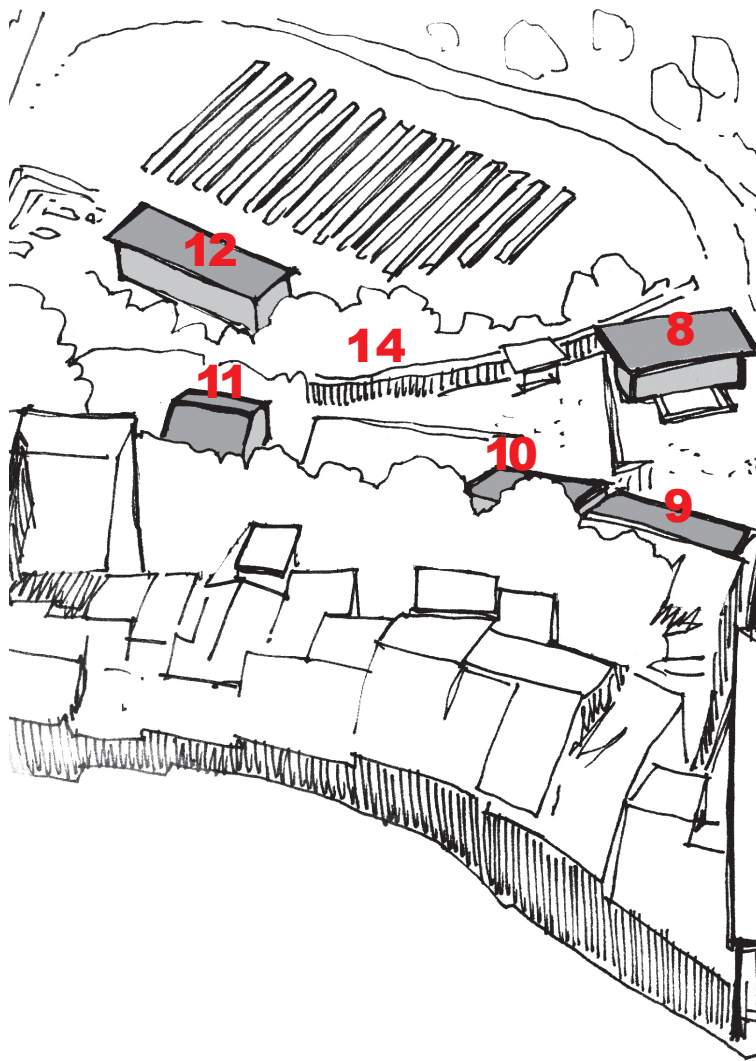




LA ESPAÑA

54 FIERA
GASTRONOMICA





- 1** Società La Pania
- 2** Ristorante
- 3** Orto di Ottaviano
- 4** Pizzeria
- 5** Palio dei Barberi
- 6** Birreria
- 7** Angolo dell'Unto
- 8** Barrino
- 9** Vini
- 10** Lounge Bar
- 11** Osteria
- 12** Rustico
- 13** Dolceria
- 14** Toilet

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con la Fiera Gastronomica giunta alla sua 54° edizione; dal 28 Luglio al 9 Agosto, la Pania ospiterà padiglioni e chef con lo scopo di rendere l'evento sempre più piacevole e ricercato.

Al Padiglione dei Vini si potranno apprezzare anche le bollicine per poi passare a gustare i piatti della tradizione (e non solo) dell'Orto di Ottaviano e dell'Angolo dell'Unto.

Il rustico ospiterà il self-service caratterizzato dalla varietà dei piatti offerti e dall'ormai esperto servizio di brace.

Musica e cibo non mancheranno all'Osteria dove le serate a tema saranno le protagoniste di ogni cena.

La Pizzeria sfornierà ottime pizze a taglio che potranno essere accompagnate da birre alla spina e artigianali, introdotte con successo lo scorso anno e riproposte anche in questa edizione presso La Birreria.

La Dolceria sarà aperta per chi vorrà gustare i nostri dolci e le nostre crepes.

Per sfidare la fortuna il Palio dei Barberi sarà la scelta giusta, con ricchi premi eno-gastronomici.

Il Ristorante, nel corso delle 13 serate presenterà, oltre ai nostri cuochi Moscino, Gistri, Ghigo e Franco, lo chef Valerio Braschi (vincitore della 6° edizione di Masterchef), la cucina verace di Giorgione, la Taverna del Lupo, gli Attortellati ma anche eccellenze della nostra città e provincia come l'Oste-

ria Le Logge, Il Sasso, l'Asinello di Villa a Sesta, e l'Osteria di Fonterutoli; verrà inoltre riproposta la serata Sushi.

Band e Dj si alterneranno per accompagnare le serate e garantire a tutti svago e divertimento.

Ringrazio i miei Vice Presidenti Alessio, Allegra, Claudio, Massimo e tutte le Commissioni che hanno lavorato senza sosta per poter organizzare nel migliore dei modi la manifestazione.

Un affettuoso pensiero va a tutti i contradaiooli che contribuiranno con il loro impegno alla realizzazione della Fiera, simbolo di unità e collaborazione tra le diverse generazioni e per questo motivo di grande orgoglio.

Buona Fiera a tutti!

Il Presidente
Andrea Marzocchi



Ristorante

SABATO 28

Moscino

Vacanze a Favignana

DOMENICA 29

La Taverna del lupo

A tutto tartufo

LUNEDÌ 30

Sushibar

Sushi

MARTEDÌ 31

L'Asinello

MERCOLEDÌ 1

Gli Attortellati

GIOVEDÌ 2

Federico Magi

Sapori e profumi
dal mare

VENERDÌ 3

Il Sasso

SABATO 4

Massimo Gistri

Dal mare alla padella

DOMENICA 5

Osteria Le Logge

LUNEDÌ 6

Valerio Braschi

Showcooking

MARTEDÌ 7

Osteria di Fonterutoli

MERCOLEDÌ 8

Giorgione

GIOVEDÌ 9

Franco Cetoloni

Il cacciucco

**PRENOTAZIONI
TELEFONICHE**

Dalle ore 10 alle 13
dalle ore 15 alle 19

339 7274543

APERTURA ORE 20,45

28 luglio

sabato

MOSCINO

VACANZE A FAVIGNANA:

Gambero rosso marinato
cipollotto e polvere di pistacchi

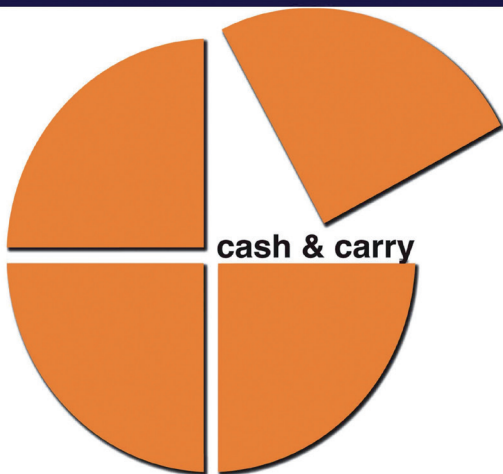
Tagliere di tonnara
bresaola di tonno, cuore, crudo,
condito, ficazza

Caponata melanzane, cozze e
couscous su crema di burrata

Busiata in carbonara favignanese

Filetto di pescato
al profumo di finocchietto

Dolce Ilaria



SOGEGROSS

self service all'ingrosso

29 luglio

domenica

LA TAVERNA DEL LUPO

ANTIPASTO

Carpaccetto di vitellina con
lamelle di grana e tartufo

Bignè con fonduta al tartufo

Frittatina gentile al tartufo

Flan di zucchine con caciotta al tartufo

Parmantier con Funghi e Tartufo

PRIMI PIATTI

Casarecce al Tartufo

Lasagnette con Funghi e Tartufo

SECONDO PIATTO

Tagliata con vellutata al tartufo

Giardinetto di verdure

DESSERT

Millefoglie al caramello
con crema chantilly

lunedì

Zuppa di miso

brodo di dashi con alga kombu e tofu

Selezione di nighiri

filetti di pesce crudo su riso acetato

Sashimi

filetti di pesce crudo

Hosomaki

arrotolati di alga nori e riso acetato con pesce crudo

La tempura

piccola frittura con metodo tradizionale

Fish ramen

zuppa di pesce in brodo di dashi con noodle

Seiku rice

riso saltato in padella con pesce

Uramaki

arrotolati di alga nori e riso acetato
e tartare salmone

Yakitori

spiedino di pollo con salsa teriyaki

Il bacio di totoro



31 luglio

martedì

L'ASINELLO

STUZZICHINO DI BENVENUTO

ANTIPASTO

Vitello croccante, ortiche
caprino e farro al peperone

PRIMO

Gnocchetti di patate,
aringa, prezzemolo

SECONDO

Petto d'anatra, ciliegie, alloro e sambuco

DESSERT

Millefoglie di zenzero, yogurt
e frutti di bosco





PICCINI®



1 agosto

mercoledì

GLI ATTORTELLATI

Piattoni di salumi e pecorino con
marmellata di fichi e crostino toscano

Cotiche trippate alla maremmana

Salsicette al limone

Ciaffagnoni al cinghiale

Zuppa frantoiana con fagioli borlotti,
cavolo verza e cavolo nero

Tortelli maremmani al sugo di cinta

Daino del parco della Maremma con
ginepro e olive e fagioli in bianco

Crostata di mirtilli e chantilly di ricotta

*Gli
Attortellati*



2 agosto

giovedì

FEDERICO MAGI

Cruditè di pesce fresco
e frutta esotica

Moscardini in guazzetto su crema
di patate dolci e briciole di pane
al carbone vegetale

Orecchiette, crema di patate,
cozze e rucola

Filetto di San Pietro su salsa di pomodori
arrosto e fiore di zucca pastellato
alla farina di mais

Cheesecake al limone

PALIO



TRAVEL & EVENTS

— SIENA · ITALY —

Piazza Gramsci, 23

Tel. 0577 270470

Cell. 380 1790980

www.paliotravel.it

booking@paliotravel.it

3 agosto

venerdì

IL SASSO

Burrata
Acciuga del Mar Cantabrico
e pesto di prezzemolo

Orecchiette fresche con seppie
vongole e scalogno

Paccheri lisci con ragù di moscardini

Trancetto di baccalà
Crema di ceci al rosmarino,
nero di seppia e pomodoro fresco

La Red Velvet nel bicchiere

MONSTER



H. LUN

WEINKELLEREI
CANTINA VINI

4 agosto

sabato

MASSIMO GISTRÌ

Pesce azzurro con vinagrette
al limone, origano e prezzemolo

Sgombro saporito
Polpo lampredottato

Passato al nero di seppia
Ravioli di spigola
con calamarata e pomodorini

Filetto di pescato con granella di pistacchi
e cipolle in agrodolce

Pera al vino rosso
con crostatina al limone

 CANTINA
Valpantena



Panificio “ *Il Magnifico* ” s.r.l.
Via dei Pellegrini, 27 - Siena - Tel. 0577 281106
www.ilmagnifico.siena.it - E-mail: mail@ilmagnifico.siena.it



RINALDI

IMPORTATORI

5 agosto

domenica

OSTERIA LE LOGGE

STUZZICHINO

Montanara

ANTIPASTI

Pane - alici - pomodoro

Roast beef - nocciole - caffè

PRIMO PIATTO

Pennette - mirtilli - cozze - cipresso

SECONDO PIATTO

Galletto - Cesar salad

DOLCE

Panna cotta alla vaniglia - liquido di
lamponi - gelato ibisco - meringa



Tenuta Buon Tempo



Lavanderia Senese

di CAPPELLI LUIGI & C. s.n.c.

via Sardegna n° 25 - 53041 Arbia Scalo,
Asciano (SI)

tel. 0577 364912 - fax 0577 367024

lavanderia.senese@telew2.it



Detersundt Italia Via Toscana, 20 - Zona Ind.le La Macchia - Sovicille (SI)

Tel. 0577-314596 - Fax 0577-314598 - E-mail: info@detersundt.com - Web: www.detersundt.com

Prodotti per la pulizia, l'igiene e monouso

SHOW COOKING

6 agosto

lunedì

VALERIO BRASCHI

Gazpacho, sashimi di capesante,
pane croccante al timo

Risotto ai gamberi rossi, burro acido ai
gamberi, crudo di gamberi rossi di Sicilia,
mousse di yogurt al finocchietto



**VINCITORE DELLA 6°
EDIZIONE DI
MASTERCHEF**

Ombrina, mela,
taccole, vinagrette
sonicata di olio
al passion fruit e
sedano brasato

Minestrone di frutta
e verdura dolce



OSTERIA
DI
FONTERUTOLI

chef
LORENZO BALDACCI

7 agosto

martedì

OSTERIA di FONTERUTOLI

In abbinamento con i pregiati vini Mazzei

ANTIPASTO

Sformatino di melanzane,
pomodori confit e ricotta di capra
Carne cruda, crema di mandorle, tuorlo
d'uovo ed acciuga di Sciacca

PRIMO PIATTO

Ravioli ripieni di selvaggina, burro biologico
ed erbe della nostra serra

SECONDO PIATTO

Faraona alla diavola arrosto
"CASA MAZZEI" servita con crema di ceci e
la sua salsa piccantina
Insalata di finocchi alla Noto
(arance ed alici)
Patate cotte in forno con la buccia

DESSERT

Tiramisù
dello chef Lorenzo



MAZZEI

1 4 3 5

Simply

sceglie **sempre il meglio**
per la **tua spesa!**



Simply come tu ci vuoi

www.etruria-simply.it



 Simply Etruria

The logo for Simply Market, featuring the word "SIMPLY" in a large, bold, red sans-serif font, with a small green square above the "i". Below it, the word "MARKET" is written in a smaller, white, sans-serif font, centered within a red rectangular bar.

8 agosto

mercoledì

GIORGIONE



Pappa al pomodoro
di mare

Patè di melanzane piccantine e
di peperoni dolci

Prugne in velo di barbazza

Tagliolini freschi gallinella
e pomodorini

Paccheri freschi
all'amatriciana di mare

Calamaro ripieno alla Giorgione
su letto di purè finto
con fondo di cottura e gamberone

La torta delle monache
Brownie al cioccolato



POGGIO BONELLI

TENUTE

Castelnuovo Berardenga

Siena

SENA FRUTTA

LA QUALITA' NON SI DISCUTE

Ogni mattina Funghi porcini freschi e congelati, frutta e verdura della migliore qualità venite a trovarci!

**SIENA - V.le Toselli - Mercati Generali - Tel. 0577282211 - Fax 0577289161
e.mail info@senafrutta.it**

DL

David Leonini
cell. 349 3134141

Via Verdi, 459 - int. 8
53014 Monteroni d'Arbia
p.iva 01234510525
c.f. LNNDVD73C31U7261



CM TERMOIDRAULICA

di Marzocchi Cristiano

Marzocchi Cristiano - Tel. 339.7011188
www.cmtermoidraulica.com - info@cmtermoidraulica.com

**IMPIANTI IDRO-TERMO SANITARI
IMPIANTI A PANNELLI
CONDIZIONAMENTO
CALDAIE E IMPIANTI A GAS
RIPARAZIONI**

Podere San Luigi 26/B
Sovicille (SI) - 53018
C.F.: MRZCST77R211726L
P. IVA: 01307320521

FRACASSI WALTER

Ristorazione collettiva e catering

Cellulare: 335-8384113

258/E1, S.P. 1 Setteponti Z.I. Quarata

Tel. e Fax: **0575 36 41 17**

www.fracassiwalter.com

CHIMENTI

BEVERAGES



MORI SAURO ROTTAMI

per un recupero intelligente

+39 0577.378226

WWW.SIENAROTTAMI.COM

HAMBURGERIA - PANINOTECA

Al Buongusto

TEL. 0577 151 02 30



VIA PANTANETO, 54 - SIENA

GRUPPO PASQUI
DEYTRON®
SOLUZIONI PER L'IGIENE PROFESSIONALE

Filippo Bellucci

Agente di Zona

Cell. 338.87.59.541

filippo.bellucci@deytron.it



F.I.I. PASQUI Srl Via Cassia Nord 137 53100 Siena www.deytron.it
Tel: 0577.31.85.96, 0577.31.85.97 Fax: 0577.31.84.22 info@deytron.it

9 agosto

giovedì

FRANCO CETOLONI

ANTIPASTI

Manicomio di mare

CACCIUCCO

(come Dio comanda)

DOLCE

Franco presenta
il semifreddo degli dei

CONCILIO
Trentini di nascita

Orto di Ottaviano

SABATO 28

Amatriciana e Tagliata

DOMENICA 29

Carbonara e Filetto di maiale

LUNEDÌ 30

Tortello alla Massimo e
Capocollo alla piastra

MARTEDÌ 31

Poggio Bonelli

Dalla Salumeria Minucci-
finocchiona IGP, prosciutto, ca-
pocollo e crostone al lardo.
Pasta al ragù bianco di chianina
sfumato al chianti.
Coniglio ripieno con piselli

MERCOLEDÌ 1

Macelleria Francini

Mix di tartare, Tris di involtini, Bis
di carpaccio

GIOVEDÌ 2

Hamburgeria al Buongusto

Mini hot dog aromatizzato al
faggio rosso
Salsiccia artigianale
La gran chianina 150g con ver-
dure grigliate, patate sfoglia e le
nostre salsine
Dessert in collaborazione con la
pasticceria Nocino

VENERDÌ 3

Penne zucca e pomodori freschi
con Baccalà alla livornese
e patate

SABATO 4

Sebastiano Deledda

Antipastino tipico
Gnocchetti sardi
Maialino al forno e patate
Seadas

DOMENICA 5

Ravioli al pomodoro fresco
Filetto di vitello

LUNEDÌ 6

Risotto di pesce
Calamaro croccante

MARTEDÌ 7

Macelleria Pellegrin

di Vigo di Fassa
Antipasto ladino
Spatzle panna e speck
Rosticciata del contadino

MERCOLEDÌ 8

Calamarata
Tonno alla piastra

GIOVEDÌ 9

Pasta al ragù finto
Filetto con salsa verde

Angolo dell'Unto

SABATO 28

Cotoletta

DOMENICA 29

Fritto di pesce

LUNEDÌ 30

Pollo e coniglio

MARTEDÌ 31

Fritto di pesce

MERCOLEDÌ 1

Scamerita di maiale

GIOVEDÌ 2

Cotoletta

VENERDÌ 3

Fritto di pesce

SABATO 4

Donzelle

DOMENICA 5

Fritto di pesce

LUNEDÌ 6

Fritto di pesce

MARTEDÌ 7

Pollo e coniglio

MERCOLEDÌ 8

Scamerita di maiale

GIOVEDÌ 9

Fritto di pesce

TUTTE LE SERE:

Affettati

Carbonara

Primo del giorno
(carne o pesce)

Fritto del giorno
(carne o pesce)

orario di apertura
dalle ore 20

***Per prenotazioni
rivolgersi al padiglione o
telefonare
3337808748***



Tutte le sere:
Antipasto
Piatto unico
Dolcino

Prenotazioni telefoniche
Dalle ore 10 alle 13
e dalle ore 15 alle 19
3499323733

SABATO 28

Via dall'isola

LUNEDÌ 30

Arabia Saudita
(danza del ventre)

MARTEDÌ 31

Luisito... in Brasile

MERCOLEDÌ 1

La gran sorpresa

GIOVEDÌ 2

Hawaii

VENERDÌ 3

Emigratis... da Foggia

SABATO 4

I vichinghi in Scandinavia

LUNEDÌ 6

Medellin Narcos

MARTEDÌ 7

Luisito...a Cuba

MERCOLEDÌ 8

Roma mafia capitale

GIOVEDÌ 9

Gran finale

UnipolSai

ASSICURAZIONI
B.&G. Assicurazioni snc
di Bozzi e Gallerini

AGENZIA DI SIENA

Via A. Rosi, 14 Siena - Tel. 0577/288751

e-mail: begassicurazioni@gmail.com

MUSICA



SABATO 28

Mischion Impossible

DOMENICA 29

Last minute dirty band

LUNEDÌ 30

Dj Dany Groove

MARTEDÌ 31

Latinando con Luisito

MERCOLEDÌ 1

Pancera Gialla

GIOVEDÌ 2

Dj Ghigo Certosini

VENERDÌ 3

B Cube

SABATO 4

Back to the 90's boys

DOMENICA 5

Deschema

LUNEDÌ 6

Dj Pietro Alcidì

MARTEDÌ 7

Dj Roppolo

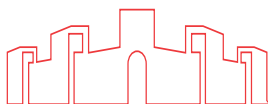
MERCOLEDÌ 8

The Rokkis

GIOVEDÌ 9

Dj Ettore Chiesi

Termoidraulica ORAZIOLI s.n.c.



Via della Resistenza, 74 - 53035 Badesse - Siena (SI)

Rudi 339.182.9669 - Roberto 335.778.6635 - Riccardo 347.605.0275 - P.IVA 01199850528

OFFICINA DEI DOLCI
SIENA

VIALE PIETRO TOSELLI N. 110
TEL. 0577.281202



professione
consulenti



Laboratorio artigiano

Via Aretina 92 - Siena - 0577 223623
tappezzeriadmq@gmail.com

gioielleria
GORELLI

VIA S. PIETRO, 14 - SIENA

☎ 0577.45488

MACELLERIA



FRATIGLIONI

CHIUSDINO - SIENA



