

- 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

Al via la 55° edizione della Fiera Gastronomica; come di consueto la Società la Pania sarà lieta di passare con voi tredici serate dal 27 Luglio all'8 agosto.

Al padiglione dei Vini, oltre a poter contare su una vasta scelta di prodotti, si potrà apprezzare l'angolo delle bollicine, in attesa di passare a gustare i piatti dei nostri chef all'Orto di Ottaviano e all'Angolo dell'Unto.

Il Rustico vi delizierà con pesce e carne alla brace e tanto altro al self-service.

Musica e buon cibo saranno garantiti all'Osteria, mentre i nostri ragazzi della Pizzeria sforneranno squisite pizze a taglio che potranno essere accompagnate da birre alla spina e artigianali.

Le donne vi prenderanno per la gola alla Dolceria con i dolci e le crepes preparate dalle nostre ragazze.

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

Il Ristorante presenterà i nostri cuochi Massimo, Sergio e Ghigo e i menù proposti da eccellenze come il Mestolo,

la Taverna di Vagliagli, il Particolare, Le Logge, L'Osteria di Fonterutoli, il Sushibar, la Taverna del Lupo, Giorgione, gli Attortellati e per concludere il cacciucco di Franco Cetoloni.

Le band con musica live e i dj si alterneranno per garantire a tutti svago e divertimento.

Durante tutta la Fiera verranno utilizzati materiali riciclabili, sostituendo il polipropilene e compostabile alla plastica in modo da continuare un percorso iniziato due anni fa, che mira a garantire un servizio efficiente, di qualità attento al rispetto dell'ambiente.

Un pensiero va ai miei vice Presidenti Allegra, Alessio, Claudio, Massimo, e un ringraziamento a tutti i contradaioi che con il loro impegno contribuiranno alla realizzazione di questa nuova edizione.

Buona Fiera a tutti!

Il Presidente
Andrea Marzocchi



Ristorante

27 luglio

Sabato

MOSCINO

SABATO 27

Moscino

Fantasie di un pescatore

SABATO 3

Sergio Pistolesi

Sapore di Mare

DOMENICA 28

La Taverna del lupo

Il tartufo

DOMENICA 4

Osteria Le Logge

LUNEDÌ 29

Sushibar

Sushi

LUNEDÌ 5

Particolare di Siena

MARTEDÌ 30

Il Mestolo

MARTEDÌ 6

La Taverna di Vagliagli

MERCOLEDÌ 31

Giorgione

MERCOLEDÌ 7

Federico Magi

Dal mare alla padella

GIOVEDÌ 1

Gli Attortellati

GIOVEDÌ 8

Franco Cetoloni

Il cacciucco

VENERDÌ 2

Osteria di Fonterutoli

FANTASIE DI UN PESCATORE:

Gamberospritz

Gusci in carta fata

Il polpo e crema di patate

Strozzapreti, crema di cavolfiori, nocciole

e tonno rosso con la sua bottarga

Trancio di cernia croccante

in alga marina

Crema catalana agli agrumi

PRENOTAZIONI TELEFONICHE

dalle ore 10 alle 13 - dalle ore 15 alle 19

CELL 339 7274543



PICCINI®

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

28 luglio

domenica

LA TAVERNA DEL LUPO

ANTIPASTO

Lombetto di Cinta Senese
con vellutata di formaggio e tartufo

COMPOSIZIONE DI CALDI

Bignè con fonduta al tartufo
Frittatina gentile al tartufo
Voulevant con parmantier al tartufo
Fungo gratinato con tartufo
Sformatino con vellutata al tartufo

PRIMI PIATTI

Maltagliati al ragù bianco di Chianina
e tartufo
Raviolini ripieni alle verdure con tartufo

SECONDO PIATTO

Arrosto di vitello al tartufo
Patate arrosto

DESSERT

Torta al limone

29 luglio

lunedì

GOMA WAKAME

insalata di alghe con funghi giapponesi,
salmone e branzino

PIATTO MISTO DI SASHIMI E URAMAKI**YAKI SOBA**

con funghi shitake, asparagi e verdure di stagione

GYOZA

ravioli giapponesi: ripieni di gamberi in brodo dashi

CALAMARO IN TRIPPA

calamaro al vapore con dragoncello
e pomarola fresca

TONKATSU

cotoletta di maiale fritta, servita con insalatina
di crauti, carote, mango e riso acetato

MOCHI

sfera di pasta di riso glutinoso,
ripiena di gelato al tè verde



30 luglio

martedì

Gazpacho con crudo di ostriche

crostini di pan fritto e lemongras

Spiedini di alici imbottite

e fritte in agrodolce

Cous cous e moscardini

Eliconi con vongole, bottarga

e peperoni cruschi

Ricciola di fondale con

verdure croccanti e soia

Semifreddo al gianduiotto



PALIO

TRAVEL & EVENTS

SIENA · ITALY

Piazza Gramsci, 23
Tel. 0577 270470
Cell. 380 1790980
www.paliotravel.it
booking@paliotravel.it

1 agosto

giovedì

GLI ATTORTELLATI

ANTIPASTO

Piattono di salumi e pecorino con marmellata
di fichi e crostino toscano
Salsicette al limone
Topini di vitello
Ciaffagnoni alla contadina

PRIMO

Tortelli maremmani al sugo di cinta

SECONDO

Antico peposo di spalla di vitello
patate novelle al forno

DOLCE

Crostata di fragole

*Gli
Attortellati*

chef
LORENZO BALDACCÌ

2 agosto

venerdì

OSTERIA DI FONTERUTOLI



OSTERIA
DI
FONTERUTOLI

In abbinamento con i pregiati vini Mazzei

ANTIPASTO

Tonno del Chianti

Carpaccio di petto d'anatra scottato,
maionese all'aglio nero, arance e rucola

PRIMO PIATTO

Fusilloni alla menta sulla nana muta

SECONDO PIATTO

Filetto di maiale al pepe
Millefoglie di zucchine

DESSERT

Pot tiramisù



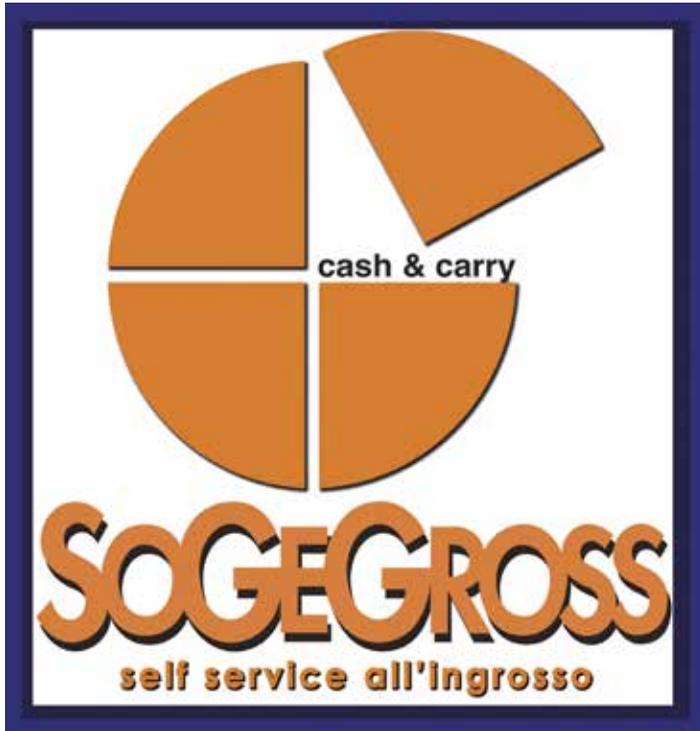
MAZZEI

1435

3 agosto

sabato

SERGIO PISTOLESI



ANTIPASTO

Tartare di tonno al mango
Salmone marinato con salsa gravlax
Gamberi all'indonesiana: latte di cocco
e curry con riso basmati
profumato al cardamomo
Capesante su crema di
zucchine e basilico

PRIMO PIATTO

Pennette al nero di seppia
Linguine in bisque di cicale,
straccetti di cernia e pomodorini

SECONDO PIATTO

Cartoccio di mare con branzino,
frutti di mare e verdure

DESSERT

Mousse delicata alle pesche e mirtilli


CANTINA
Valpantena

4 agosto

domenica

OSTERIA LE LOGGE

Pomodoro, panzanella, olio

Piadina salmone, pere fermentate, caprino

Tortelli ricotta, cozze e zafferano

Tonno "coniglio" del Chianti, salsa antica

Torta omaggio al Nicchio



DAL 1957



RINALDI

IMPORTATORI



Tenuta Buon Tempo

MONSTER



5 agosto

lunedì

PARTICOLARE DI SIENA

Benvenuto dello chef

Tiepido di mare

Tortelli con salsa cacciucco

Ricciola, cedro e erbe di campo

Predessert

Croccante cioccolato e ciliegia

Piccola pasticceria





6 agosto
martedì

TAVERNA DI VAGLIAGLI

Collo di gallina ripieno e salsa verde
Crostinò di caccia
Tonno di coniglio con cipolla di Tropea
Caviale di melanzane al profumo di aringa

Maccherone artigianale trafilato al bronzo,
baccalà, gota e cavolo nero

La sorra e il capriolo in salmi,
lattughe e porri stufati, crema di cannellini

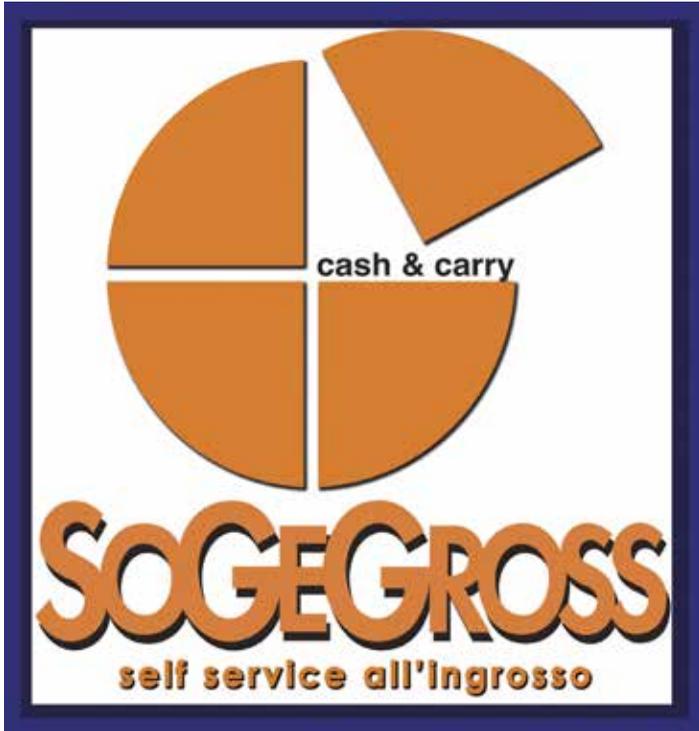
Creme caramel al ricciarello



7 agosto

mercoledì

FEDERICO MAGGI



Tatagy di tonno rosso,
marinato alla salsa ponzu,
con crudité di verdure

Linguine, pesto di basilico, dragoncello,
alici dell'Argentario e bottarga

Involentino di pesce sciabola,
con panure alle erbe e scarola saltata

Crema di ricotta, menta,
mandarino e pepe timut



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



Filippo Belicci
Agente di Zona
Cell. 338.87.59.541
Filippo.belicci@deytron.it

E.I.TI PASQUI Srl - Via Cassia Nord 137 - 53100 Siena - www.deytron.it
Tel. 0577.31.85.96 - 0577.31.85.87 Fax: 0577.31.84.22 - info@deytron.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

8 agosto

giovedì

FRANCO CETOLONI

FRANCO ED IL SUO STAFF PRESENTANO

Dall'antipasto "brezza marina"

al

CACCIUCCO

DOLCE

Il dolce alla Franco



LA COMBÀRBIA



Orto di Ottaviano

SABATO 27

Sebastiano Deledda

Antipastino sardo
Gurugliones al pomodoro
Maialino arrosto con bucciones
Seadas

DOMENICA 28

Carbonara di pesce
Filetto di spigola con patate

LUNEDÌ 29

Pappardelle di selvaggina
Cinghiale con verdure

MARTEDÌ 30

Ravioli al pesto di pomodoro
Filetto di vitello alla piastra
con cacciucco di legumi

MERCOLEDÌ 31

Macelleria Francini

Mix di tartare, Tris di involtini,
Doppio carpaccio
con bruschetta

GIOVEDÌ 1

Poggio Bonelli

Antipastino di benvenuto
Pasta ragù e le 4 erbe
Cosciotto di pollo a portafoglio
con contorno

Prenotazioni telefoniche: dalle ore
10 alle 13 e dalle ore 15 alle 19

tel: 338 2623908

VENERDÌ 2

"Tuttotunno" : Paccheri con
tonno fresco e Filetto di tonno
alla piastra con erbette

SABATO 3

Sebastiano Deledda

Antipastino sardo
Malloreddus al sugo
Agnello al forno con bucciones
Seadas

DOMENICA 4

Pasta al lampredotto
Lampredotto con le sue salse
Patate prezzemolate

LUNEDÌ 5

Hamburgeria al Buongusto

Tartarina della steakhouse
Il big burger di chianina con
patate fritte e le nostre salse
Dessert

MARTEDÌ 6

Macelleria Pellegrin
di Vigo di Fassa

Antipasto ladino
Spatzle panna e speck
Grostl tirolese
Strudel

MERCOLEDÌ 7

Pasta alla gricia
Ossobuco con fagioli

GIOVEDÌ 8

Gran chiusura di pesce

Angolo dell'Unto

SABATO 27

Cotoletta

DOMENICA 28

Anelli e ciuffi

LUNEDÌ 29

Scamerita

MARTEDÌ 30

Anelli e ciuffi

MERCOLEDÌ 31

Paranza - gamberi
chele di granchio

GIOVEDÌ 1

Cotoletta

VENERDÌ 2

Pollo e coniglio

SABATO 3

Donzelle

DOMENICA 4

Baccalà

LUNEDÌ 5

Scamerita

MARTEDÌ 6

Baccalà

MERCOLEDÌ 7

Agnello

GIOVEDÌ 8

Pollo e coniglio

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

SABATO 27

Emoji

LUNEDÌ 29

Luisito

MARTEDÌ 30

Colori

MERCOLEDÌ 31

Fenicotteri

GIOVEDÌ 1

Vip

VENERDÌ 2

Pride

SABATO 3

Buoni e cattivi

DOMENICA 4

Pirati

LUNEDÌ 5

Vaticano

MARTEDÌ 6

Dias de los muertos

MERCOLEDÌ 7

Black and white

GIOVEDÌ 8

Osteria Lido

Prenotazioni telefoniche: 334 765557

Dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 15 alle 19

SENA FRUTTA
LA QUALITÀ 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

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

Laboratorio artigiano

Via Aretina 92 - Siena - 0577 223628
tappezzeriadmg@gmail.com

MUSICA

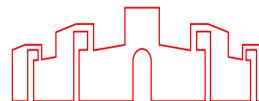
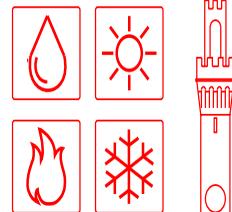
LUGLIO

Sabato	27	B Cube
Domenica	28	Dj Ghigo Certosini
Lunedì	29	Latinando con Luisito
Martedì	30	Monsters and Animals
Mercoledì	31	The Rokkis

AGOSTO

Giovedì	1	Mischion Impossible
Venerdì	2	Back to the 90's boys
Sabato	3	Quei bravi ragazzi
Domenica	4	Dj Dani Groove
Lunedì	5	Superpila
Martedì	6	Dj Roppolo
Mercoledì	7	Last minute dirty band
Giovedì	8	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 - PIVA 01199850528

OFFICINA DEL DOLC
SIENA

VIALE PIETRO TOSELLI N. 110
TEL. 0577.281202



FRACASSI WALTER

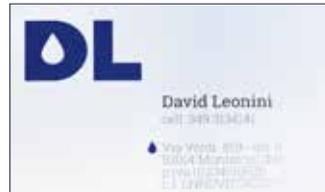
Ristorazione collettiva e catering
Cellulare: 335-8384113
25B/E1, S.P. 1 Setteponti Z.I. Quarata
Tel. e Fax: **0575 36 41 17**
www.fracassiwalter.com



Morzocchi Cristiano - Tel. 339.7011188
www.cntermoidraulica.com - info@cntermoidraulica.com

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

Palazzo San Luigi 26/B
Saviole (SI) - 53018
C.F. 042037702102961
P.IVA: 01307200521



David Leonini
0577.313419

Via Verdi, 819 - 40138 B
40138A Montebelluno (BO)
059.4123456789
P.IVA: 01307200521

