

Nei giardini della Nobil Contrada del Bruco



# Ba'o bello

# CHEF 43

edizione 2016

12 - 22 luglio

tutte  
le sere...

orario 19,30 - 01,00

(chiusura stand gastronomici  
ore 23,00) per soci e famiglia

- happy hour ●
- osteria "dal Minelli" ●
- pizzeria ●
- ristorante ●
- braciere ●
- stand dei vini ●
- american bar ●
- birreria ●
- Chupiteria ●
- Ba'o Ghiotto ●
- salumi, formaggi  
e cose di una volta ●
- La Taverna del Ba'o ●
- Disco Osteria ●
- solo Sabato 16 e Venerdì 22  
(prenotazione obbligatoria) ●
- gioco dei Barberi ●
- musica dal vivo ●
- mostra "Memorabilia" ●



# al ristorante

Menu di pesce  
Chef: "Il Bove e La Stalla"

**Gamberetti al vapore in salsa rosa  
Bocconcino di filetto di scorfano  
e gamberone gratinato**

**Pappa del marinaio  
Risotto alla Corsara -giallo nero**  
*(nero di seppia gamberi vongole e zafferano)*

**Brodetto di pesce** *(zuppa di pesce dell'Adriatico)*

**Semifreddo**

**Vino incluso:**  
**Vermentino Rocca delle Macie  
Soave Doc Cantina San Bonifacio**

**€. 30,00**

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76

Menu di carne  
Chef: Antonio

**Panzanella  
croccante**

**Peposo  
e patate al forno**

**Dolce della casa**

**Vino incluso:**  
**Vino della casa**  
**€. 19,00**

## al minelli

MARTEDI  
12

ORANGE BEAT 5TH

*Eugene Van Hemert  
Voce e Chitarra  
Diego Perugini - Chitarra  
Alessandro Cristofori - Tastiere  
Guido Pietrella Basso - Elettrico  
Gianluca Meconcelli - Batteria*

prenotazioni  
Minelli  
+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di carne

Ristorante: "Osteria da Titti" - Siena

**Pane carasau con burrata prosciutto crudo  
e salsa di pomodori secchi**

**Gnocchi mele noci e gorgonzola  
Tagliatelle all'anatra**

**Coscio di tacchino lardellato**

**Pirrottino di verdure giallo verde**

**Bicchierino crema mascarpone e fragole**

**Vino incluso:  
Rosso I.G.T. Rocca delle Macie**

**€. 30,00**

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76

MERCOLEDÌ

13

ADRENALINE JUNKIE

*Sheila Gasparri - Voce*

*Diego Perugini - Chitarre*

*Guido Pietrella - Basso Elettrico*

*Alessandro Cristofori - Tastiere*

*Gianluca Meconcelli - Batteria*

Menu di carne  
Chef: Osvaldo

**Antipasto  
del Minelli**

**Trippa alla senese**

**Dolce della casa**

**Vino incluso:  
Vino della casa  
€. 19,00**

**al minelli**

prenotazioni  
Minelli  
+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di pesce

Ristorante: "Il Pino" - S.Gimignano

**Insalata tiepida di polpo fagiolini e *vinaigrette* all'Evo**

**Passatina di fagioli solfini con grano, farro della Garfagnana e gamberoni al profumo di rosmarino  
Paccheri farciti di orata gratinati con salsa di zucchini e zafferano Dop**

**Trancio di ombrina all'isolana con verdure alla Vernaccia di San Gimignano**

**Semifreddo Giallo verde**

**Vino incluso:**

**Vermentino Rocca delle Macie**

**Soave DocCantina San Bonifacio**

**€ 33,00**

per prenotazioni

Ristorante

0577 28.60.21

+39 339 584.99.76

GIOVEDÌ

14

**Menu di pesce  
Chef: Fantasie di Mare**

**Antipasto di mare**

**Frittura mista  
con insalata**

**Dolce della casa**

**Vino incluso:  
Vino della casa**

**€ 18,00**

PEZZA 5TH

*Filippo Zazzeri - Voce e Chitarra*

*Diego Perugini - Chitarre*

*Alessandro Cristofori - Tastiere*

*Piero Paolini - Sax*

*Gianluca Meconcelli - Batteria*

A seguire Lounge Bar all'American Bar

# al minelli

prenotazioni

Minelli

+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di pesce

Ristorante: "Osteria il Sasso" - Siena

**Insalatina di tentacoli con verdure di stagione**  
**Polpetto in umido nel panino**  
**Sarda marinata all'aceto bianco e cipolla rossa**

**Orecchiette fresche con vongole e zucchine al prezzemolo**  
**Pennette rigate al granchione**

**Filetto di Pesce San Pietro gratinato**

**Insalatina mista all'aneto**

**Semifreddo al limone**

**Vino incluso:**  
**Vermentino Rocca delle Macie**

**€. 33,00**

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76

VENERDI  
**15**

**BB BAND (BAO BELLO BAND)**

*Raffaele Spidalleri - Voce e Chitarra*

*Filippo Zazzeri - Voce e Chitarra*

*Diego Perugini - Chitarre*

*Guido Pietrella - Basso Elettrico*

*Alessandro Cristofori - Tastiere*

*Luca Ravagni - Sax*

*Gianluca Meconcelli - Batteria*

Menu di pesce  
Chef "Lara e Melissa"

**Antipasto  
del Minelli**

**Baccalà**

**Dolce della casa**

**Vino incluso:**  
**Vino della casa**  
**€. 18,00**

**al minelli**

prenotazioni  
Minelli  
+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di pesce

Chef: "Luciano e gli amici di Sant'Agata"

**Insalata di mare**  
**Crostone di Moscardini**  
**Carpaccio di pesce spada**  
**Cocktail di gamberetti**

**Risotto ai frutti di mare**  
**Penne al ragù di polpo**

**Gamberoni alla parigina**

**Semifreddo**

**Vino incluso:**  
**Vermentino Rocca delle Macie**  
**Soave Doc Cantina San Bonifacio**

€. 30,00

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76

SABATO  
16

**DISCO OSTERIA**  
Chef "Lecca"

**Bruschetta al pomodoro**  
**prosciutto e melone**

**Penne al Ragù**  
**di verdure**

**Arista al forno**  
**con sformatino**  
**di spinaci**

**Vino incluso:**  
**Vino della casa**  
€. 15,00

**al minelli**

**I JAGUARI**

*Marco Pisaneschi - Batteria e Voce*  
*Foggy Billotti - Basso Elettrico*  
*Lou Leonardi - Chitarre e Voce*



prenotazioni  
La Taverna del Ba'ò  
+39 339.267.82.03

# il ristorante ospita il minelli

Menu di carne

Chef: Le Chicche Brille presentano: "Ciak Si Gira"

**Antipasto**  
**il mio nome è ...Faraona Martini**  
*(agitato non shakerato)*

**Il grande raviolo di Burrata,  
fiori e pistacchi**

**Chiccoconiglio e le sue Novelle**

**Dolce**  
**Biancaneve nella foresta nera**

**The end**  
**Le Chicche Brille production  
salutano e ringraziano**

DOMENICA

17

SCHERZI DI VOCE

*Stefano Giannotti - Voce e Chitarra*

*Alessandro Cristofori - Pianoforte*

*Franco Fabbrini - Basso Elettrico*

*Luca Ravagni - Sax*

*Gianni Cerone - Batteria*

A seguire Lounge Bar all'American Bar

**Vino incluso:**  
**Rosso I.G.T.**  
**Rocca delle Macie**

**€. 27,00**

**per prenotazioni**  
**Ristorante**  
**0577 28.60.21**  
**+39 339 584.99.76**

# al ristorante

Cena delle Famiglie  
Menu di pesce  
Chef: "Germaine & Roberto "

**Insalata di mare**

**Spaghetti allo scoglio**

**Frittura di pesce**

**Patatine**

**Gelato**

**Vino incluso:  
Cantina sociale di Geggiano  
e Colle Val d'Elsa**

**Adulti € 20,00  
bambini € 5,00**

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76



LUNEDÌ

18

Menu di carne  
Chef: "Samuele,  
Benny e Arsura"

**Pasta all'amatriciana**

**Spezzatino  
con patate  
alla fattoressa**

**Dolce della casa**

**Vino incluso:  
Vino della casa  
€. 18,00**

A seguire  
Lounge Bar  
all'AmericanBar

# al minelli

prenotazioni  
Minelli  
+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di pesce

Chef: "Antonio e Antonello"

**Carpaccio di salmone**  
**Seppia saporita con finocchietto e arancia**  
**Gamberoni brasati al lardo e Brandy**  
**Impepata di vongole**  
**Tortino di granchio e Verdurine croccanti**  
**Ravioli al nero di seppia con purè di mare**

**Zuppa di scoglio**

**Dolci Misti**

**Vino incluso:**  
**Vermentino Rocca delle Macie**  
**Soave Doc Cantina San Bonifacio**

**€. 33,00**

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76

MARTEDÌ  
19

MISCHION IMPOSSIBILE

*Gabriele Cerpi - Voce*  
*Tiziano Pistolesi - Chitarra*  
*Marco Scorzelli - Tastiere*  
*Carlos Dario Lola - Basso*  
*Luca Romani - Batteria*

Menu di pesce  
Chef: "Osvaldo"

**Antipasto  
del Minelli**

**Cacciucco**

**Dolce della casa**

**Vino incluso:**  
**Vino della casa**  
**€. 22,00**

**al minelli**

prenotazioni  
Minelli  
+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di pesce

Chef: " **Edi Oni** Siena-"

**Tagliolino sedano rapa e uova di salmone**

**Insalata di orata**

**Carbonara** (*acciuغه uovo tartufo nero pistacchi e parmigiano*)

**Trancio di salmone con salsa Louis  
Boudrienne**

**Millefoglie sbriciolato**

**Vino incluso:**

**Couvè Prestige Ca' del Bosco**

**Corte Franca bianco Ca' del Bosco**



€. 35,00

(max 150 persone)

per prenotazioni

Ristorante

0577 28.60.21

+39 339 584.99.76

MERCOLEDÌ

20

Menu di carne

Chef: Lara e Melissa

**Antipasto del Minelli**

**Fritto di carne  
e verdure**

**Dolce  
della casa**

**Vino incluso:  
Vino della casa**

€. 20,00

**STUPENDO VASCO TRIBUTE**

*Andrea Florini - Voce*

*Massimiliano Adami - Chitarra e Cori*

*Matteo Florini - Chitarra e Cori*

*Flavio "Ruspa" Mangiavacchi - Basso*

*Gabriele Panariello - Batteria*

*Francesco Neri*

*Pianoforte e Tastiere*

**al minelli**

prenotazioni

Minelli

+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di pesce

Chef: "Gli Attortellati" - Grosseto

**Piattonone di salumi vari, pecorini, confetture di frutta, crostini**  
**Salsicette al limone con zucchine al dolceforte**

**Acqua cotta**  
**Tortelloni Maremmani con sugo di Cinta**

**Maiale al latte con funghi porcini**  
**Patate alla Maremmana**

**Pio di pesche**

**Vino incluso:**  
**Rosso I.G.T. Rocca delle Macie**

**€. 35,00**  
(Max. 250 persone)

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76

GIOVEDÌ

21

JOY BAND

*Daniele Glachi - Voce*  
*Andrea Neri - Chitarre*  
*Ronny Agletti - Basso Elettrico*  
*Daniele Cerofolini - Batteria*

Menu di pesce  
Chef: Lele  
e gli amici di Viterbo

**Antipasto del Minelli**

**Paella  
alla Valenciana**

**Dolce della casa**

**Vino incluso:**  
**Vino della casa**  
**€. 21,00**

**al minelli**

prenotazioni  
Minelli  
+39 338 83.85.998

# al ristorante

Menu di pesce  
Chef: "Germaine & Roberto"

**Fagottini all'Astice**  
**Capesanta gratinata**  
**Voulevant al polpo**

**Gnocchetti di mare in bianco**

**Cacciucco**

**Semifreddo**

**Vino incluso:**  
**Vermentino Rocca delle Macie**  
**Soave Doc**  
**Cantina San Bonifacio**

€. 30,00

per prenotazioni  
Ristorante  
0577 28.60.21  
+39 339 584.99.76

VENERDÌ  
22

Chef "Lecca"  
**DISCO OSTERIA**

**Crostoni salsiccia**  
**e stracchino**  
**e alla milza**

**Penne al pomodoro**  
**olive ed acciuga**

**Spezzatino di maiale**  
**con pomodorini**  
**gratinati**

**Vino incluso:**  
**Vino della casa €.** 15,00

# al minelli

I JAGUARI

*Marco Pisaneschi - Batteria e Voce*  
*Foggy Billotti - Basso Elettrico*  
*Lou Leonardi - Chitarre e Voce*



prenotazioni  
La Taverna del Ba'ò  
+39 339.267.82.03

*Peccati di gola*  
PASTICCERIA SIENA



**Rocca delle Macie.**

**CLM**  
viaggi

**CLM Viaggi di Osiride Srl  
Tour Operator**

V.le V.Emanuele II, 19  
53100 Siena - Italia  
tel 0577 287415  
fax 0577 217867  
info@clmviaggi.com  
www.clmviaggi.com

**pro.digi**  
Qualità in ufficio

**Via Carli 24 - 53010  
San Rocco a Pilli  
Sovicille (SI)  
Tel. 0577 348327  
Fax 0577 348341  
[www.prodigi-srl.it](http://www.prodigi-srl.it)  
info@prodigi-srl.it**

per prenotazioni  
Ristorante

0577 28.60.21

+39 339 584.99.76

Al Ristorante e il Minelli potrebbero  
utilizzare per i loro menu prodotti surgelati



prenotazioni  
La Taverna  
del Ba'ò



+39 339.267.82.03

prenotazioni  
Minelli

+39 338 83.85.998



FERRUCCIO MALANDRINI  
SIENA, IL SUO SGUARDO.  
FOTOGRAFO  
E COLLEZIONISTA

IN COLLABORAZIONE CON

COMUNE  
DI SIENA



Provincia di Siena



Provincia di Siena



CON IL CONTRIBUTO DI

ChiantiBanca



esec

12 - 22 LUGLIO 2016 MUSEO DELLA NOBIL CONTRADA DEL BRUCO



**SOGEGROSS**  
self service all'ingrosso

**CASH SIENA**

Via della Resistenza, 137  
loc. Badesse - Monteriggioni (SI)  
centralino 010 717.87.46  
fax 010 717.89.96  
macelleria 010 717.88.06  
ortofrutta 010 717.89.06  
pescheria 010 717.87.06

**[www.sogegrosscash.it](http://www.sogegrosscash.it)**

 **galenicasenese**  
INDUSTRIA - FARMACEUTICA



**M.F. CARNI**

**Macelleria Fedi snc di Fedi Fabrizio e c**

Sede Legale: Via della Sirena 6/8 - Sede Operativa: Via Filippino 20 - 59100 PRATO (PO)  
Tel. 0574/27296 Fax. 0574/27296 - E-mail: [info@fedi-fabrizio.191.it](mailto:info@fedi-fabrizio.191.it)

Iscrizione Registro Imprese, Codice Fiscale e Partita I.V.A.: 01531300976 - R.E.A. PO n. 412704