



PIC WEEK DAL 23 AL 31 AGOSTO 2013

IN OCCASIONE DEL PEPERONCINO DAY 24 AGOSTO 2013 C/O VILLA BORBONE, IL RISTORANTE LOMBARDI DI TORRE DEL LAGO PUCCINI, PARTNER E CLIENTE AFFEZIONATO DELLA AZ.AGR. MARCO CARMAZZI,

PROPORRA'

"LA SETTIMANA PIC," OVVERO UNA SERIE DI PIATTI FUORI CARTA, PRESENTI DAL 23 AL 31 AGOSTO, REALIZZATI CON I PRODOTTI DELLA AZ.AGR. MARCO CARMAZZI E CON ALCUNE TIPOLOGIE DI PEPERONCINO.

IN PARTICOLARE, OLTRE ALLA CARTA DELLO STORICO LOCALE, SI POTRANNO DEGUSTARE I SEGUENTI PIATTI:

- ◇ Scacchiera di piovra con cannellini, pachino, basilico e coriandoli di JALAPENO MESSICANO
- ◇ Pennoni del vecchio pastificio toscano alla Trabaccolara e ratatouille di CAYENNA ROSSO
- ◇ Filetto di orata alla greca con pomodoro San Marzano, olive, capperi, origano e crostino di POBLANO VERDE MESSICANO
- ◇ Yogurt all'HABANERO con frutti di bosco

GLI ABBINAMENTI SONO FRUTTO DELLA STRETTA ED ORMAI STORICA COLLABORAZIONE FRA MARCO CARMAZZI, PAOLA MENCARINI LA CHEF E CON-TITOLARE DEL RISTORANTE LOMBARDI E L'AMICO MASSIMO BIAGI, CHE SPESSO SI DILETTANO NELL'INVENTARE PIATTI DAI SAPORI INSOLITI E DAGLI ACCOSTAMENTI INUSUALI.

IL TUTTO POTRA' ESSERE ABBINATO AD UNA SELEZIONE DI VINI LOCALI E NON, COME PER ESEMPIO IL VERMENTINO DI TOSCANA FATTORIA VIGNA DEL GREPPO (LU) CHE ALESSIO CHIUSALUPI, SOMMELIER A.I.S. DEL RISTORANTE LOMBARDI, HA PREDISPOSTO IN ACCOSTAMENTO AI PIATTI "PICCANTI".

PER INFO E PRENOTAZIONI: RISTORANTE LOMBARDI 0584 341044 –
INFO@RISTORANTELOMBARDI.IT