

A Pescia da Oscar Tintori fioriscono le Eccellenze Toscane....



Domenica 13 Aprile 2014

Ore 13.00 PRANZO con MENU GARFAGNINO nel GIARDINO DEGLI AGRUMI

Antipasto

Insalatina di farro fredda con verdure, condita con olio aromatizzato al Limone

Primo

Lasagnette al Ragù Selvatico

Secondo

Cinghiale della Garfagnana con crostino di polenta

Dessert agli Agrumi

Acqua, Vino, Caffè

€ 30,00 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per ulteriori informazioni contattateci allo 0572 429191 e seguiteci su



Ore 15.00 Le Azalee del Diavolo

Lezione ad Ingresso Gratuito a cura di **Antonio Gigli**,
sapiente produttore di Piante Acidofile della Garfagnana

La giornata sarà arricchita con sorprese enogastronomiche per tutta la famiglia!

