

ILDESCO 2011

Il Desco è anche off e tutta la Provincia di Lucca diventa protagonista con un ricco programma di eventi.

Il viaggio dei sapori prosegue nelle botteghe, nei bar e nei ristoranti di Lucca e provincia dove ritroverete i migliori prodotti della tradizione rielaborati con fantasia per menù e happy hour davvero speciali!

INFO
CAT Confesercenti Lucca
Tel. 0583 432823
info@confesercentilucca.it

CAT Confcommercio Lucca
Tel. 0583 473133
info@confcommercio.lucca.it

CCIAA Lucca
Tel. 0583 976660
info@lu.camcom.it

APT Lucca
Tel. 0583 919931
info@luccaturismo.it



19 NOVEMBRE - 18 DICEMBRE 2011

A TAVOLA CON...
OLIO, CASTAGNA
E PESCE

SAPORI E SAPERI LUCCHESI

IN MOSTRA

19 NOVEMBRE - 11 DICEMBRE 2011

REAL COLLEGIO

PIAZZA DEL COLLEGIO 1

CENTRO STORICO - LUCCA



WWW.ILDESCO.EU

WWW.VETRINA-TOSCANA.IT



www.turismo.intoscana.it
VOGLIO VIVERE COSÌ

A TAVOLA CON L'OLIO D'OLIVA DAL 19 NOVEMBRE AL 4 DICEMBRE

Vieni ad assaporare l'olio nuovo in abbinamento con i prodotti del "Paniere Lucchese". 38 ristoratori della rete "Vetrina Toscana" hanno pensato uno speciale menù che esalta il nostro olio extra vergine di oliva. Non mancano ovviamente i vini doc Colline Lucchesi e Montecarlo.
Il tutto a prezzo promozionale.

A TAVOLA CON LA CASTAGNA DAL 26 NOVEMBRE ALL'11 DICEMBRE

La castagna in tutte le salse!
8 ristoranti della rete "Vetrina Toscana" ti faranno scoprire la castagna come non l'avresti mai immaginata...
dall'antipasto al dolce... il tutto annaffiato e condito con gli ottimi vini e con il superbo olio della nostra terra. Prezzo di favore...ovviamente!

A TAVOLA CON IL PESCE DEL NOSTRO MARE DAL 3 AL 18 DICEMBRE

Non solo spiagge ed ombrelloni in Versilia...
Nel nostro mare c'è anche dell'ottimo pesce che 6 ristoratori di "Vetrina Toscana" ti proporranno in altrettanti menù tutti da scoprire in abbinamento a verdure di stagione, olio e vino a prezzo speciale all inclusive!

PRODOTTI A KM 0 NELLE BOTTEGHE DI VETRINA TOSCANA DAL 19 NOVEMBRE ALL'11 DICEMBRE

Le botteghe di Vetrina Toscana ti aiuteranno a capire quali sono i veri prodotti locali stagionali e ti consegneranno del materiale informativo sul Paniere Lucchese e su tutte le bontà che lo compongono.
Prodotti del mese: Olio extra vergine d'oliva e castagne...

LUCCA - CENTRO STORICO E PIANA

ALIMENTARI DOC
VIA BORGO GIANNOTTI, 323
LUCCA
Tel. 0583 347640

ALIMENTARI GIURLANI GRAZIANA SNC
VIA FILLUNGO 239/241
CENTRO STORICO
Tel. 0583 496233

ALIMENTARI TAMBELLINI
VIALE SAN CONCORDIO, 350
SAN CONCORDIO - LUCCA
Tel. 0583 316659

ALIMENTARI TAMBELLINI
VIA BORGO GIANNOTTI, 144
LUCCA
Tel. 0583 496276

DA PIERO ALIMENTARI
VIALE PUCCINI, 1253
S.ANNA - LUCCA
Tel. 0583 511648

IL CAPRICCIO
VIA BORGO GIANNOTTI 320
LUCCA
Tel. 0583 342022

L'ALBERO DEL SOLE
VIA BORGO GIANNOTTI, 310
LUCCA
Tel. 0583.330596

LA GROTTA
VIA ANFITEATRO 2
CENTRO STORICO
Tel. 0583 467595

LA GROTTA DUE
VIA CALDERIA 18
CENTRO STORICO
Tel. 0583 496940

LE BERSAGLIERE
VIA LODOVICA 1401
SESTO DI MORIANO
Tel. 0583 578138

LE DELICATEZZE DI ISOLA ROBERTO
VIA SAN GIORGIO
CENTRO STORICO
Tel. 0583 492633

MASINI ALIMENTARI
VIALE EUROPA 83
LAMMARI - LUCCA
Tel. 0583 962007

TOSCANA TIPICA
PIAZZA ANFITEATRO 21
CENTRO STORICO
Tel. 0583 91119

GARFAGNANA E MEDIAVALLE

**AZ. AGRICOLA "CAMPAVITA"
DI MAROVELLI DIVO**
VIA PROVINCIALE 32
VILLETTA S. ROMANO GARFAGNANA
LUCCA
Tel. 0583 612373

L'AIA DI PIERO
VIA ROMA 20
CASTELNUOVO GARFAGNANA
LUCCA
Tel. 0583 62519

LA PIAZZETTA
VIA FULVIO TESTI 12
CASTELNUOVO GARFAGNANA
LUCCA
Tel. 0583 644520

LA SORGENTE
VIA CENTRO 10
SAN PELLEGRINO IN ALPE
LUCCA
Tel. 0583 649074

LA TAVERNA DEL PELLEGRINO
VIA VANDELLI 10/BIS
SAN PELLEGRINO IN ALPE
LUCCA
Tel. 0583 649074

POZZO DI BACCO
VIA O. DINI 6
CASTELNUOVO DI GARFAGNANA
LUCCA
Tel. 0583 62361

con il contributo



www.turismo.intoscana.it
VOGLIO VIVERE COSÌ



19 NOVEMBRE - 18 DICEMBRE 2011

A TAVOLA CON L'OLIO D'OLIVA

Al Covo

Via Pesciatina 761 - Lappato
Tel. 0583.975953

- Brodetto di pesce e crostini dorati, Bruschetta Toscana e fett'unta con olio lucchese
- Pici caserecci in salsa di spigola e pachino
- Calamari grigliati con fagioli great northern e cipolline fresche
- Crudità di verdure con l'olio novello
- Cantuccini con VinSanto
- Caffè

Oli: *Flli Capini*

Fattoria Del Buonamico
Vini: Az. Agr. Morelli, Az. Agr. Carmignani
Prezzo: € 30,00

All'Olivo

Piazza San Quirico 1 - Lucca

Tel. 0583.496264 - Cell. 3357560488

- Timballo di farro su vellutata di cannellini
- (2 assaggi ½ porzione)zuppa alla frantoiana e maltagliati alle verdure di stagione
- Cosciotto di maialino al forno con le sue patate o tagliata di chianina con rucola e parmigiano
- Mousse al mascarpone

Oli: Fattoria di Fubbiano, Fattoria Colle Verde, Az. Agr. Bini Dora

Vini: Tenuta del Buonamico, Fattoria Michi, Fattoria Montechiari, Fattoria di Fubbiano, Fattoria La Badiola, Az. Agr. Bini Dora, Az. Agricola Mulerina

Prezzo: 35,00

Ammodonostro

Via della Fratta - Lucca

Tel. 0583.953828

- Varietà di bruschette: la fettunta, cavolo nero e lardo
- Zuppa di cavolo nero e zucca
- Petto d'oca alle erbe aromatiche
- Patate al forno
- Semifreddo al miele e croccantino

Oli: Poggio dei Passeri - Toscano ipp, Poggio del Sole - Oleificio Fabbri, Fattoria Colle Prezioso - Oleificio Fabbri

Vini: Le Mura - Casata Davini

Prezzo: € 25,00

Antica Locanda dell'Angelo

Via Pescheria 21 - Lucca

Tel. 0583.467711

- Totani e patate all'olio d'oliva
- Gran farro lucchese
- Carrè di cinghiale al vino rosso con rapini saltati all'aglio
- Mousse di castagne con salsa di diaspéro

Oli: Soc. Agr. Pieve S. Stefano, Fattoria Colle Sala, Villa Baldaccini

Vini: Montecarlo rosso 09, Tenuta del Buonamico, Villa Sardini 08, Soc. Agr. Pieve S. Stefano, Rosso di Sala 08, Fattoria Colle Sala

Prezzo: € 39,00

Antica Trattoria - Locanda Guest House Stefani "Da Benedetto"

Corte Stefani - S. Lorenzo a Vaccoli

Tel. 0583.379031 - Cell. 328.0371039

- Antipasto del Contadino al Tagliere (Salumi tipici e formaggi tipici, crostini misti)
- Zuppa frantoiana, Tagliolini al peperino
- Baccalà, Petto di Faraona in Agrodolce
- Ceci e olio - rapini
- Torta di ricotta e castagne

Oli: Az. Agr. Wandanna, Tenuta di Forci, Az. Agr. Greo

Vini: Az. Agr. Wandanna, Tenuta di Forci, Az. Agr. Greo

Prezzo: € 30,00

Antico Sigillo

Via Degli Angeli 13 - Lucca

Tel. 0583.91042 - Cell. 333.5994896

- Zuppa Lombarda (bastarda), crostini con lardo
- Garganelli alla boscaiola
- Tagliata all' olio ai profumi dell' orto
- Dolce a scelta

Oli: Fattoria di Fubbiano, Tenuta del Buonamico, Fattoria Felsina

Vini: Az. Agr. Greo, Tenuta Buonamico, Fattoria Poggio Piano

Prezzo: € 30,00

Botton D'Oro - Albergo Villa Marta

Via del Ponte Guasperini n°873 S. Lorenzo a Vaccoli

Tel. 0583.370101

- Pappa al pomodoro con mazzancolla croccante, acciughe alla povera su fettunta e insalatina di campo;

- Tagliolini cacio, pepe e olio
- Baccalà alla griglia con erbetto aromatiche e olio buono

- Cannellini di S. Ginesse all'olio, cavolo nero saltato
- Lasagnetta di castagnaccio con ricotta e miele

Oli: Fattoria Maionchi, Az. Agricola Pieve S. Stefano, Az. Agricola Bianchini Giovanni (Massarosa)

Vini: Fattoria Colleverde - Rosso Colline Lucchesi Doc "Terre di Matraia", Fattoria La Torre - Montecarlo Bianco, Tenuta del Buonamico - Montecarlo Rosso doc, Marchesi di Frescobaldi - Santa Maria, Morellino di Scansano Doc

Prezzo: € 35,00

Buca di S.Antonio

Via della Cervia 1/5 - Lucca

Tel. 0583.55881

- Bruschetta con lardo di Gombitelli
- Farinata garfagnina
- Filettino di maiale di cinta alla crema di tartufo con rapini saltati alla toscana
- Castagnaccio con ricotta
- I nostri biscotti col Vinsanto
- Caffè

Oli: Fattoria di Fubbiano, Az. Agr. Alle Camelle

Vini: Tenuta del Buonamico, Fattoria Montechiari, Fattoria Vigna del Greppo, Fattoria di Fubbiano, Az. Agr. Greo, Az. Agr. Del Secco

Prezzo: € 35,00

Celide

Viale Giusti, 7 - Lucca

Tel. 0583.469261

- Carrellata di antipasti di mare
- Chitarrucci alle vongole e bottarga di muggine
- Grigliata di gamberoni e scampi siciliani
- Patate alla ghiotta e maionese al granchio
- Sorbetto al limone e tagliata di frutta fresca

Oli: Az. Agricola Morelli Adelaide Giovanna, Villa Benigna Alberto e Francesca Fedeli, Frantoio di Santa Tea

Vini: Az. Agricola Morelli-Erta bianco, Az. Agricola Borgo La Torre - Montecarlo bianco, Az. Agricola Micheli Stefano - Il Filare

Prezzo: € 38,00

Erasmus

Via del Brennero 1782

Ponte a Moriano

Tel. 0583.406362 - Cell. 333.9405251

- Bruschetta con insalatina di carciofi
- Farinata di verdure o farro Lucchese
- Rosticciana con olive e cardoni o filetto di trota alle erbe
- Fagioli cannellini all'olio d'oliva o rapini saltati all'olio d'oliva
- Tortino di mele alle due creme o biscottini della casa con vin santo

Oli: Toscano IGP, Fatt. di Mulerina, Az. Agr. Colle di Bordocheo

Vini: Morellino di Scansano Erik Banti, Fattoria di Mulerina, Fattoria la Badiola

Prezzo: € 28,00

Eremo del Gusto

Via di Gelli 37 - Petrognano

Tel. 0583.978012

- Assortimento di bruschette, affettati nostrali, insalatina di ceci, soppresata e arancia, pasta frita con lardo, mousse di fagioli e salsiccia nostrale con olio nuovo;
- Ribollita, assaggi di maccheroni ai funghi porcini di Boveglio, olio nuovo e nieppa dell'Eremo
- Tagliata grana e rucola;
- Sfornatino di cardi

Oli: Frantoio di S. Gennaro, Fattoria di Petrognano

Vino: Fattoria Lenzini, Az. Agricola Belvedere

Prezzo: € 30,00

Forino

Via Carlo Piaggia 21 - Capannori

Tel. 0583.935302

- Polpo al vapore su crema di patata e frutti di cappero
- Maltagliati con calamari e frutti di mare
- Merluzzo al rosmarino
- Fagioli scritti all'olio
- Buccellato con ricotta al Marsala e gelato all'olio

Oli: Tenuta di Valgiano, Az. Agr. Poggio Romita, Az. Agr. Belvedere "Grifo"

Vini: Fattoria Michi, Az. Agr. Viani Giancarlo - Greo, Fattoria di Magliano - Vermentino

Prezzo: € 38,00

Gli Orti di Via Elisa

Via Elisa 17 - Lucca

Tel. 0583.491241 - Cell. 3356686536

- Millefoglie di zucca mantovana e trota bianca della Valle del Serchio
- Zuppa alla frantoiana
- Cinghiale in umido con polenta di formentone otto file della Garfagnana
- Torta di mele, miele e formentone con gelato di vaniglia

Oli: Fattoria del Buonamico, Terre di Vacule

Vini: Rosso doc Fattoria del Buonamico, rosso doc Fattoria Vigna del Greppo, rosso doc Fattoria di Fubbiano

Prezzo: € 32,00

Giglio

Via del Giglio 2 - Lucca

Tel. 0583.494058

- Crostini toscani
- Zuppa alla frantoiana
- Baccalà alla griglia con ceci all'olio nuovo
- Cantucci con Vin Santo
- Az. Agr. Matteucci, Fattoria di Fubbiano, Fattoria di Montechiari
- Vini: Tenuta del Buonamico, Tenuta M. Teresa, Az. Agr. Terre del Sillabo

Prezzo: € 35,00

Il Mecenate

Via della Chiesa Settima - Gattaiola

Tel. 0583.512167

- A spasso con oli oli lucchese ed i prodotti a km. Zero: Cena con degustazione di quattro oli di quattro diverse zone della lucchesia.
- Chiodino lucchese con bruschetta di cavolo nero con olio di Matraia e con purea di fagiolo rosso lucchese con olio di Pozzuolo
- Carne di bigoniga con pane al rosmarino ed olio di Santa Maria Albano, Manzo di pozza della Garfagnana ed olio della Valle del Sole

Oli: Toro del re" della Tenuta del Buonamico, Az. Agricola Wandanna

Vini: La Terrazza di Montecarlo, Tenuta del Buonamico

Prezzo: € 25,00

La Nina

Via San Martino 54

Loc. Montechiari - Montecarlo

Tel. 0583.22178-22018

- Sfornatino di gobboli con salsa di fegatini, bruschetta
- Maccheroni con ragù di gallina
- Coniglio alla brace
- Fagioli borlotti
- Biscotti alle mandorle con Vinsanto

Oli: Soc. Agr. Pieve S. Stefano, Tenuta di Forci, Moreno Santori Montecarlo

Vini: Az. Agr. Carmignani, Cerruglio Montecarlo, Podere La Pinaia

Prezzo: € 38,00

La Quercia

Via Nuova per Pisa - Santa Maria del Giudice

Tel. 0583.378138 - Cell. 328.0111837

- Prosciutto Toscano con scagolozzi di polenta con funghi porcini
- Tortellini alla lucchese con erbetto aromatiche
- Bistecca di Cinta Senese
- Verdure alla griglia
- Torta della nonna con crema e pinoli

Oli: Oleificio Cesari, Fattoria di Fubbiano, Greo

Vini: Tenuta del Buonamico, Fattoria di Fubbiano, Greo

Prezzo: € 32,00

Le tre terrazze

Piazza degli artisti 6 - Monteggiori

Tel. 0584.913801

- Mix salumi di Camaiore, sott'oli, tortino
- Tortelli al ragù fatti in casa o incavolata
- Coniglio alla cacciatora o cinghiale in umido o tagliata
- Patate al forno o plenta o insalata mista
- Torta riso e cioccolato

Oli: extra vergine d'oliva Podere Farinello, extra vergine d'oliva Fattoria il Poggio, Olio extra vergine d'oliva

Vini: Fattoria Colle Verde -Terre di Matraia, Tenuta Del Buonamico, Montecarlo - Società Agricola Monteverdine, Pian del Ciampolo

Prezzo: € 38,00

Le Rotonde

Via del Porto 77 - Massaciuccoli

Tel. 0584.975439

- Piatto del contadino, carpaccio di mucco pisano con rucola e parmigiano, crostino al pecorino miele e noci
- Ribollita
- Spezzatino ai sapori d'autunno
- Castagnaccio

Oli: Tenuta di Forci, Az. Agr. Michelazzi

Vini: Fattoria di Fubbiano, Montecarlo La Fortezza, Tenuta di Forci

Prezzo: € 25,00

La Bettola

Via Di Vorno, 89 - Vorno

Tel. 0583.403401

- Antipasti misti di terra (affettati, crostini,olive, cipolline ecc)
- Zuppa Frantoiana o farinata con olio di oliva delle colline del Compitese
- Baccalà lesso
- Ceci o fagioli
- Dessert a scelta tra tiramisù, crema catalana, dolce alle mele, dolce con ricotta e cioccolato

Oli: Flli Capini

Vini: Tenuta del Buonamico, Vino della Casa, Casalbosco Chianti Doc, Greo

Prezzo: € 35,00

La Cecca

Via di Coselli 55 - Coselli

Tel. 0583.94284 - Cell. 335303640

- Bruschetta con il cavolo nero
- La Farinata
- Baccalà alla brace
- Ceci
- I biscotti di Ileana con Vin Santo

Oli: Frantoio Sociale del Compitese, Az. Agr. Al Salan, Az. Agr. Alle Camelle

Vini: Az. Agr. Del Secco, Fattoria Vigna del Greppo, Soc. Agr. Macinatico

Prezzo: € 25,00

La Fenice Morianese

San Cassiano di Moriano

Tel. 0583.578786 - Cell. 3421823829

- Degustazione Fantasia (pan coniglio con olio di oliva extravergine Fabbri, terrina di baccalà, crema di zucca con amaretti olio extravergine della Valle del Sole
- Tagliata del norcino
- Bietole, olio e limone
- Tortine al cioccolato

Oli: Fattoria Colle Verde, Az. Agr. Greo, Az. Agr. Colle di Bordocheo

Vini: Fattoria Colle Verde, Az. Agr. Greo, Az. Agr. Colle Bordocheo

Prezzo: € 25,00

La Terrazza Ristorante

Pza F. Carrara 9/a - Montecarlo

Tel. 0583.22094

- Prosciutto toscano, salame toscano, biroldo con fett'unta e bruschetta al pomodoro
- Zuppa di farro alla lucchese
- Baccalà arrostito
- Ceci
- Cantucci con vin santo

Oli: "Oro del re" della Tenuta del Buonamico, Az. Agricola Wandanna

Vini: La Terrazza di Montecarlo, Tenuta del Buonamico

Prezzo: € 25,00

La Nina

Via San Martino 54

Loc. Montechiari - Montecarlo

Tel. 0583.22178-22018

- Sfornatino di gobboli con salsa di fegatini, bruschetta
- Maccheroni con ragù di gallina
- Coniglio alla brace
- Fagioli borlotti
- Biscotti alle mandorle con Vinsanto

Oli: Soc. Agr. Pieve S. Stefano, Tenuta di Forci, Moreno Santori Montecarlo

Vini: Az. Agr. Carmignani, Cerruglio Montecarlo, Podere La Pinaia

Prezzo: € 38,00

La Nuova per Pisa - Santa Maria del Giudice

Via Nuova per Pisa - Santa Maria del Giudice

Tel. 0583.378138 - Cell. 328.0111837

- Prosciutto Toscano con scagolozzi di polenta con funghi porcini
- Tortellini alla lucchese con erbetto aromatiche
- Bistecca di Cinta Senese
- Verdure alla griglia
- Torta della nonna con crema e pinoli

Oli: Oleificio Cesari, Fattoria di Fubbiano, Greo

Vini: Tenuta del Buonamico, Fattoria di Fubbiano, Greo

Prezzo: € 32,00

Montecarlo Rosso

Via di Gelli 37 - Petrognano

Tel. 0583.978012

- Assortimento di bruschette, affettati nostrali, insalatina di ceci, soppresata e arancia, pasta frita con lardo, mousse di fagioli e salsiccia nostrale con olio nuovo;
- Ribollita, assaggi di maccheroni ai funghi porcini di Boveglio, olio nuovo e nieppa dell'Eremo
- Tagliata grana e rucola;
- Sfornatino di cardi

Oli: Frantoio di S. Gennaro, Fattoria di Petrognano

Vino: Fattoria Lenzini, Az. Agricola Belvedere

Prezzo: € 30,00

Montecarlo Rosso

Via di Gelli 37 - Petrognano

Tel. 0583.978012

- Assortimento di bruschette, affettati nostrali, insalatina di ceci, soppresata e arancia, pasta frita con lardo, mousse di fagioli e salsiccia nostrale con olio nuovo;
- Ribollita, assaggi di maccheroni ai funghi porcini di Boveglio, olio nuovo e nieppa dell'Eremo
- Tagliata grana e rucola;
- Sfornatino di cardi

Oli: Frantoio di S. Gennaro, Fattoria di Petrognano

Vino: Fattoria Lenzini, Az. Agricola Belvedere

Prezzo: € 30,00

Montecarlo Rosso

Via di Gelli 37 - Petrognano

Tel. 0583.978012

- Assortimento di bruschette, affettati nostrali, insalatina di ceci, soppresata e arancia, pasta frita con lardo, mousse di fagioli e salsiccia nostrale con olio nuovo;
- Ribollita, assaggi di maccheroni ai funghi porcini di Boveglio, olio nuovo e nieppa dell'Eremo
- Tagliata grana e rucola;
- Sfornatino di cardi

Oli: Frantoio di S. Gennaro, Fattoria di Petrognano

Vino: Fattoria Lenzini, Az. Agricola Belvedere

Prezzo: € 30,00

Locanda Bustino

Borgo Giannotti 508 - Lucca

Tel. 0583.343207

- Acciughe marinata, fett'unta e crostino con purè di cannellini e aringa affumicata
- Tortello di patate all'olio, pecorino e timo
- Baccalà al forno agli aromi
- Rapini saltati all'aglio, purea di ceci con ricotta
- Castagnaccio con ricotta

Oli: Az. Agricola Valle del Sole, Tenuta Fabbrica di S. Martino, Sordigli & figli

Vino: Libente Az. Agricola Valle del Sole, Lodola Nuova Az. Agricola Ruffino, Linchetto Az. Agricola Valle del Sole

Prezzo: € 29,00

Locanda Sant'Andrea