Delegazione Toscana

La prima conviviale

Ristorante Maggese Cucina Agricola Spontanea

San Miniato (Pisa)

Chef Fabrizio Marino

La Delegazione Toscana si riunirà per la sua prima conviviale al ristorante vegetariano Maggese di San Miniato (Pisa) con lo Chef Fabrizio Marino in occasione della Fiera del Tartufo il giorno sabato 14 novembre 2026.

Ecco il menu.

L'INCONTRO STAGIONALE E LOCALE, SEMPRE.

Antipasti

AKI
Sashimi di melone autunnale e tsuma con salsa Ponzu e olio alle nocciole. Broccolo teriyaki e…qualche altra idea!

Joy of Joys
puma soffice di topinambur, sottobosco di tartufo nero pregiato e finocchi glassati alla bourguignonne. *Uovo e Dashi (La gioia delle gioie!)

Primo Piatto

P.F.M.
Paccheri fatti in casa trafilati al bronzo da semola bio, Funghi porcini, Miso tocano di Lolmaia e scaglie di tartufo bianco delle colline samminiatesi.
(Impressioni di settembre...)

Secondo Piatto

Il Maggese d'Autunno
Tortino di ceci con fungo bbq, ratatouille di stagione e due salse in girotondo: Yogurt, senape e barbabietole agro-fumè.

Prima del finale

Carrello di formaggi pregiati "Selezione dello Chef" - 7 assaggi

Gran finale

Panipuri & co
Galletta soffiata di semola, farcita di spuma soffice alla vaniglia del Kerala, azuki e amarena; zuppetta di frutti di bosco macerati al rosmarino e menta.

Piccola pasticceria assortita

