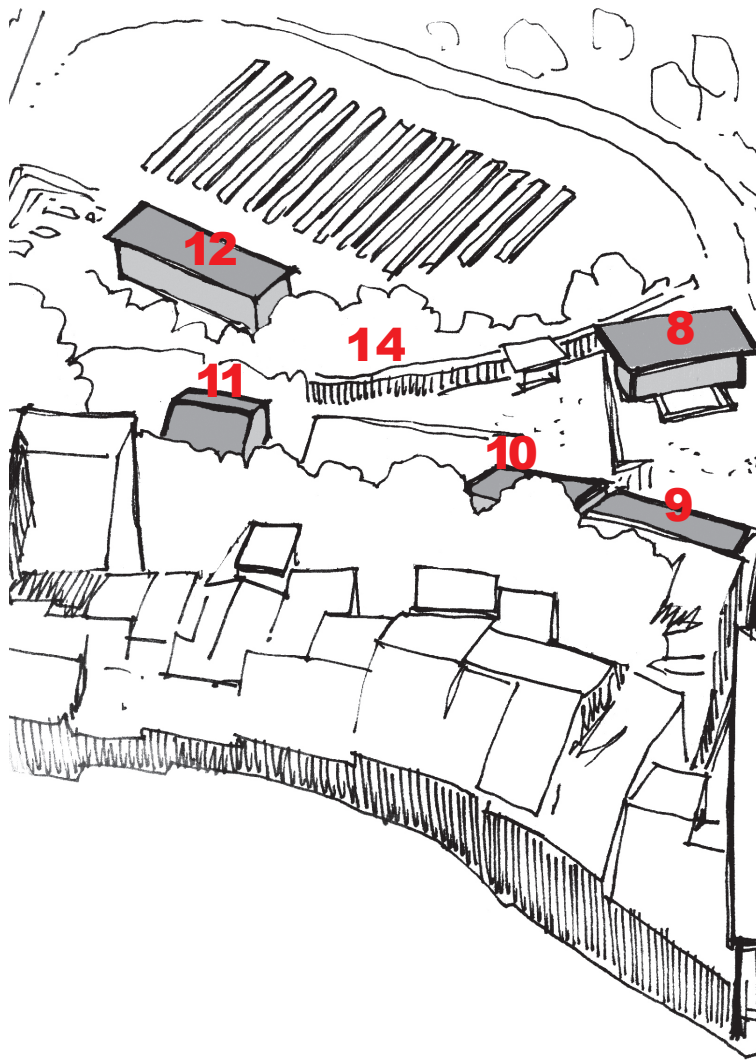




LA SPANIA  
54 FIERA  
GASTRONOMICA





- 1** Società La Pania
- 2** Ristorante
- 3** Orto di Ottaviano
- 4** Pizzeria
- 5** Palio dei Barberi
- 6** Birreria
- 7** Angolo dell'Unto
- 8** Barrino
- 9** Vini
- 10** Lounge Bar
- 11** Osteria
- 12** Rustico
- 13** Dolceria
- 14** Toilet

**R**itorna anche quest'anno l'appuntamento con la Fiera Gastronomica giunta alla sua 54° edizione; dal 28 Luglio al 9 Agosto, la Pania ospiterà padiglioni e chef con lo scopo di rendere l'evento sempre più piacevole e ricercato.

Al Padiglione dei Vini si potranno apprezzare anche le bollicine per poi passare a gustare i piatti della tradizione (e non solo) dell'Orto di Ottaviano e dell'Angolo dell'Unto.

Il rustico ospiterà il self-service caratterizzato dalla varietà dei piatti offerti e dall'ormai esperto servizio di brace.

Musica e cibo non mancheranno all'Osteria dove le serate a tema saranno le protagoniste di ogni cena.

La Pizzeria sfornerà ottime pizze a taglio che potranno essere accompagnate da birre alla spina e artigianali, introdotte con successo lo scorso anno e riproposte anche in questa edizione presso La Birreria.

La Dolceria sarà aperta per chi vorrà gustare i nostri dolci e le nostre crepes.

Per sfidare la fortuna il Palio dei Barberi sarà la scelta giusta, con ricchi premi eno-gastronomici.

Il Ristorante, nel corso delle 13 serate presenterà, oltre ai nostri cuochi Moscino, Gistri, Ghigo e Franco, lo chef Valerio Braschi (vincitore della 6° edizione di Masterchef), la cucina verace di Giorgione, la Taverna del Lupo, gli Attortellati ma anche eccellenze della nostra città e provincia come l'Oste-

ria Le Logge, Il Sasso, l'Asinello di Villa a Sesta, e l'Osteria di Fonterutoli; verrà inoltre riproposta la serata Sushi.

Band e Dj si alterneranno per accompagnare le serate e garantire a tutti svago e divertimento.

Ringrazio i miei Vice Presidenti Alessio, Allegra, Claudio, Massimo e tutte le Commissioni che hanno lavorato senza sosta per poter organizzare nel migliore dei modi la manifestazione.

Un affettuoso pensiero va a tutti i contradaioli che contribuiranno con il loro impegno alla realizzazione della Fiera, simbolo di unità e collaborazione tra le diverse generazioni e per questo motivo di grande orgoglio.

Buona Fiera a tutti!

Il Presidente  
Andrea Marzocchi



# Ristorante

**SABATO 28**

***Moscino***

Vacanze a Favignana

**DOMENICA 29**

***La Taverna del lupo***

A tutto tartufo

**LUNEDÌ 30**

***Sushibar***

Sushi

**MARTEDÌ 31**

***L'Asinello***

**MERCOLEDÌ 1**

***Gli Attortellati***

**GIOVEDÌ 2**

***Federico Magi***

Sapori e profumi  
dal mare

**VENERDÌ 3**

***Il Sasso***

**SABATO 4**

***Massimo Gistri***

Dal mare alla padella

**DOMENICA 5**

***Osteria Le Logge***

**LUNEDÌ 6**

***Valerio Braschi***

Showcooking

**MARTEDÌ 7**

***Osteria di Fonterutoli***

**MERCOLEDÌ 8**

***Giorgione***

**GIOVEDÌ 9**

***Franco Cetoloni***

Il cacciucco

---

APERTURA ORE 20,45

28 luglio

sabato

MOSCINO

**VACANZE A FAVIGNANA:**

Gambero rosso marinato  
cipollotto e polvere di pistacchi

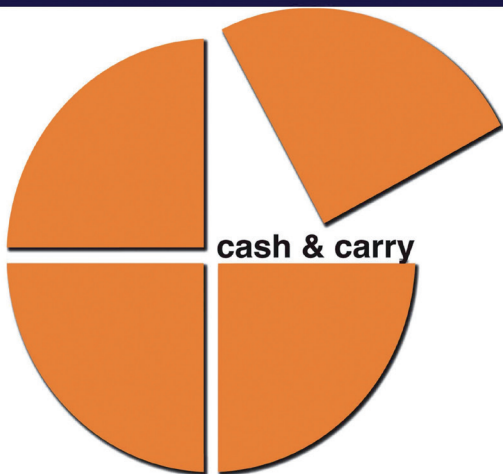
Tagliere di tonnara  
bresaola di tonno, cuore, crudo,  
condito, ficazza

Caponata melanzane, cozze e  
couscous su crema di burrata

Busiata in carbonara favignanese

Filetto di pescato  
al profumo di finocchietto

Dolce Ilaria



**SOGEGROSS**

**self service all'ingrosso**



29 luglio

domenica

LA TAVERNA DEL LUPPO

ANTIPASTO

Carpaccetto di vitellina con  
lamelle di grana e tartufo

Bignè con fonduta al tartufo

Frittatina gentile al tartufo

Flan di zucchine con caciotta al tartufo

Parmantier con Funghi e Tartufo

PRIMI PIATTI

Casarecce al Tartufo

Lasagnette con Funghi e Tartufo

SECONDO PIATTO

Tagliata con vellutata al tartufo

Giardinetto di verdure

DESSERT

Millefoglie al caramello  
con crema chantilly

30 luglio

SUSHIBAR

lunedì

Zuppa di miso

brodo di dashi con alga kombu e tofu

Selezione di nigiri

filetti di pesce crudo su riso acetato

Sashimi

filetti di pesce crudo

Hosomaki

arrotolati di alga nori e riso acetato con pesce crudo

La tempura

piccola frittura con metodo tradizionale

Fish ramen

zuppa di pesce in brodo di dashi con noodle

Seiku rice

riso saltato in padella con pesce

Uramaki

arrotolati di alga nori e riso acetato  
e tartare salmone

Yakitori

spiedino di pollo con salsa teriyaki

Il bacio di totoro



sushibar  
siena

31 luglio

**martedì**

**L'ASINELLO**

**STUZZICHINO DI BENVENUTO**

**ANTIPASTO**

Vitello croccante, ortiche  
caprino e farro al peperone

**PRIMO**

Gnocchetti di patate,  
aringa, prezzemolo

**SECONDO**

Petto d'anatra, ciliegie, alloro e sambuco

**DESSERT**

Millefoglie di zenzero, yogurt  
e frutti di bosco





**PICCINI®**



1 agosto

mercoledì

GLI ATTORTELLATI

Piattono di salumi e pecorino con  
marmellata di fichi e crostino toscano

Cotiche trippate alla maremmana

Salsicette al limone

Ciaffagnoni al cinghiale

Zuppa frantoiana con fagioli borlotti,  
cavolo verza e cavolo nero

Tortelli maremmani al sugo di cinta

Daino del parco della Maremma con  
ginepro e olive e fagioli in bianco

Crostata di mirtilli e chantilly di ricotta

*Gli  
Attortellati*



2 agosto

giovedì

FEDERICO MAGGI

Cruditè di pesce fresco  
e frutta esotica

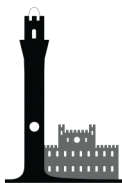
Moscardini in guazzetto su crema  
di patate dolci e briciole di pane  
al carbone vegetale

Orecchiette, crema di patate,  
cozze e rucola

Filetto di San Pietro su salsa di pomodori  
arrosto e fiore di zucca pastellato  
alla farina di mais

Cheesecake al limone

**PALIO**



**TRAVEL & EVENTS**

— SIENA · ITALY —

**Piazza Gramsci, 23**

**Tel. 0577 270470**

**Cell. 380 1790980**

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

**[booking@paliotravel.it](mailto:booking@paliotravel.it)**



3 agosto

venerdì

IL SASSO

Burrata  
Acciuga del Mar Cantabrico  
e pesto di prezzemolo

Orecchiette fresche con seppie  
vongole e scalogno

Paccheri lisci con ragù di moscardini

Trancetto di baccalà  
Crema di ceci al rosmarino,  
nero di seppia e pomodoro fresco

La Red Velvet nel bicchiere

# MONSTER



H. LUN

WEINKELLEREI  
CANTINA VINI

4 agosto

sabato

MASSIMO GISTRÌ

Pesce azzurro con vinagrette  
al limone, origano e prezzemolo

Sgombro saporito  
Polpo lampredottato

Passato al nero di seppia  
Ravioli di spigola  
con calamarata e pomodorini

Filetto di pescato con granella di pistacchi  
e cipolle in agrodolce

Pera al vino rosso  
con crostatina al limone

 CANTINA  
Valpantena



Panificio “ *Il Magnifico* ” s.r.l.  
Via dei Pellegrini, 27 - Siena - Tel. 0577 281106  
[www.ilmagnifico.siena.it](http://www.ilmagnifico.siena.it) - E-mail: [mail@ilmagnifico.siena.it](mailto:mail@ilmagnifico.siena.it)



---

# RINALDI

---

IMPORTATORI

5 agosto

domenica

OSTERIA LE LOGGE

STUZZICHINO

Montanara

ANTIPASTI

Pane - alici - pomodoro  
Roast beef - nocciole - caffè

PRIMO PIATTO

Pennette - mirtilli - cozze - cipresso

SECONDO PIATTO

Galletto - Cesar salad

DOLCE

Panna cotta alla vaniglia - liquido di  
lamponi - gelato ibisco - meringa



Tenuta Buon Tempo



# Lavanderia Senese

di CAPPELLI LUIGI & C. s.n.c.

via Sardegna n° 25 - 53041 Arbia Scalo,  
Asciano (SI)

tel. 0577 364912 - fax 0577 367024

[lavanderia.senese@telew2.it](mailto:lavanderia.senese@telew2.it)



**Detersundt Italia** Via Toscana, 20 - Zona Ind.le La Macchia - Sovicille (SI)

Tel. 0577-314596 - Fax 0577-314598 - E-mail: [info@detersundt.com](mailto:info@detersundt.com) - Web: [www.detersundt.com](http://www.detersundt.com)

**Prodotti per la pulizia, l'igiene e monouso**

SHOW COOKING

6 agosto

**lunedì**

**VALERIO BRASCHI**

Gazpacho, sashimi di capesante,  
pane croccante al timo

Risotto ai gamberi rossi, burro acido ai  
gamberi, crudo di gamberi rossi di Sicilia,  
mousse di yogurt al finocchietto



Ombrina, mela,  
taccole, vinagrette  
sonicata di olio  
al passion fruit e  
sedano brasato

Minestrone di frutta  
e verdura dolce

**VINCITORE DELLA 6°  
EDIZIONE DI  
MASTERCHEF**



**OSTERIA**  
DI  
**FONTERUTOLI**



chef  
**LORENZO BALDACCI**

**7** agosto

**martedì**

**OSTERIA di FONTERUTOLI**

In abbinamento con i pregiati vini Mazzei

**ANTIPASTO**

Sformatino di melanzane,  
pomodori confit e ricotta di capra  
Carne cruda, crema di mandorle, tuorlo  
d'uovo ed acciuga di Sciacca

**PRIMO PIATTO**

Ravioli ripieni di selvaggina, burro biologico  
ed erbe della nostra serra

**SECONDO PIATTO**

Faraona alla diavola arrosto  
"CASA MAZZEI" servita con crema di ceci e  
la sua salsa piccantina  
Insalata di finocchi alla Noto  
(arance ed alici)  
Patate cotte in forno con la buccia

**DESSERT**

Tiramisù  
dello chef Lorenzo



**MAZZEI**


**1435**

**Simply**  
sceglie **sempre il meglio**  
per la **tua spesa!**



Simply come tu ci vuoi

[www.etruria-simply.it](http://www.etruria-simply.it)

 Simply Etruria

**SiMPLY**  
**MARKET**

8 agosto

mercoledì

GIORGIONE



Pappa al pomodoro  
di mare

Patè di melanzane piccantine e  
di peperoni dolci

Prugne in velo di barbazza

Tagliolini freschi gallinella  
e pomodorini

Paccheri freschi  
all'amatriciana di mare

Calamaro ripieno alla Giorgione  
su letto di purè finto  
con fondo di cottura e gamberone

La torta delle monache  
Brownie al cioccolato



POGGIO BONELLI

TENUTE

*Castelnuovo Berardenga*

*Siena*

**SENA**  **FRUTTA**

LA QUALITA' NON SI DISCUTE

**Ogni mattina Funghi porcini freschi e congelati, frutta e verdura della migliore qualità venite a trovarci!**

SIENA - V.le Toselli - Mercati Generali - Tel. 0577282211 - Fax 0577289161  
e.mail [info@senafrutta.it](mailto:info@senafrutta.it)

**DL**

David Leonini  
cell. 349 3134141

Via Verdi, 459 - int. 8  
53014 Monteroni d'Arbia  
p.iva 01234510525  
c.f. LNNDVD73C311722



**CM** TERMOIDRAULICA  
di Marzocchi Cristiano

Marzocchi Cristiano - Tel. 339.7011188  
[www.cmtermoidraulica.com](http://www.cmtermoidraulica.com) - [info@cmtermoidraulica.com](mailto:info@cmtermoidraulica.com)

IMPIANTI IDRO-TERMO SANITARI  
IMPIANTI A PANNELLI  
CONDIZIONAMENTO  
CALDAIE E IMPIANTI A GAS  
RIPARAZIONI

Podere San Luigi 26/B  
Sovicille (SI) - 53018  
C.F. MRZCST77R211726L  
P.IVA: 01307320521

**FRACASSI WALTER**

Ristorazione collettiva e catering

Cellulare: 335-8384113

258/E1, S.P. 1 Setteponti Z.I. Quarata

Tel. e Fax: ..... **0575 36 41 17**

[www.fracassiwalter.com](http://www.fracassiwalter.com)

  
**CHIMENTI**  
BEVERAGES



**MORI SAURO**  
**ROTTAMI**

per un recupero intelligente

+39 0577.378226

[WWW.SIENAROTTAMI.COM](http://WWW.SIENAROTTAMI.COM)

HAMBURGERIA - PANINOTECA

Al  
Buongusto

TEL. 0577 151 02 30



VIA PANTANETO, 54 - SIENA

GRUPPO PASQUI  
**DEYTRON**

SOLUZIONI PER L'IGIENE PROFESSIONALE

Filippo Bellucci

Agente di Zona

Cell. 338.87.59.541

[filippo.bellucci@deytron.it](mailto:filippo.bellucci@deytron.it)

AGENZIA CERTIFICATA



F.I.I. PASQUI Srl Via Cassia Nord 137 53100 Siena [www.deytron.it](http://www.deytron.it)  
Tel: 0577.31.85.96, 0577.31.85.97 Fax: 0577.31.84.22 [info@deytron.it](mailto:info@deytron.it)

9 agosto

giovedì

FRANCO CETOLONI

ANTIPASTI

Manicomio di mare

CACCIUCCO

(come Dio comanda)

DOLCE

Franco presenta  
il semifreddo degli dei

CONCILIO  
Trentini di nascita

# Orto di Ottaviano

## SABATO 28

Amatriciana e Tagliata

## DOMENICA 29

Carbonara e Filetto di maiale

## LUNEDÌ 30

Tortello alla Massimo e  
Capocollo alla piastra

## MARTEDÌ 31

### *Poggio Bonelli*

Dalla Salumeria Minucci-  
finocchiona IGP, prosciutto, ca-  
pocollo e crostone al lardo.  
Pasta al ragù bianco di chianina  
sfumato al chianti.  
Coniglio ripieno con piselli

## MERCOLEDÌ 1

### *Macelleria Francini*

Mix di tartare, Tris di involtini, Bis  
di carpaccio

## GIOVEDÌ 2

### *Hamburgeria al Buongusto*

Mini hot dog aromatizzato al  
faggio rosso  
Salsiccia artigianale  
La gran chianina 150g con ver-  
dure grigliate, patate sfoglia e le  
nostre salsine  
Dessert in collaborazione con la  
pasticceria Nocino

## VENERDÌ 3

Penne zucca e pomodori freschi  
con Baccalà alla livornese  
e patate

## SABATO 4

### *Sebastiano Deledda*

Antipastino tipico  
Gnocchetti sardi  
Maialino al forno e patate  
Seadas

## DOMENICA 5

Ravioli al pomodoro fresco  
Filetto di vitello

## LUNEDÌ 6

Risotto di pesce  
Calamaro croccante

## MARTEDÌ 7

### *Macelleria Pellegrin*

di Vigo di Fassa  
Antipasto ladino  
Spatzle panna e speck  
Rosticciata del contadino

## MERCOLEDÌ 8

Calamarata  
Tonno alla piastra

## GIOVEDÌ 9

Pasta al ragù finto  
Filetto con salsa verde

# Angolo dell'Unto

SABATO 28

Cotoletta

DOMENICA 29

Fritto di pesce

LUNEDÌ 30

Pollo e coniglio

MARTEDÌ 31

Fritto di pesce

MERCOLEDÌ 1

Scamerita di maiale

GIOVEDÌ 2

Cotoletta

VENERDÌ 3

Fritto di pesce

SABATO 4

Donzelle

DOMENICA 5

Fritto di pesce

LUNEDÌ 6

Fritto di pesce

MARTEDÌ 7

Pollo e coniglio

MERCOLEDÌ 8

Scamerita di maiale

GIOVEDÌ 9

Fritto di pesce

**TUTTE LE SERE:**

Affettati

Carbonara

Primo del giorno  
(carne o pesce)

Fritto del giorno  
(carne o pesce)

orario di apertura  
dalle ore 20

*Per prenotazioni  
rivolgersi al padiglione o  
telefonare  
3337808748*



# OSTERIA

Tutte le sere:  
Antipasto  
Piatto unico  
Dolcino

**Prenotazioni telefoniche**  
**Dalle ore 10 alle 13**  
**e dalle ore 15 alle 19**  
**3499323733**

**SABATO 28**

Via dall'isola

**LUNEDÌ 30**

Arabia Saudita  
(danza del ventre)

**MARTEDÌ 31**

Luisito... in Brasile

**MERCOLEDÌ 1**

La gran sorpresa

**GIOVEDÌ 2**

Hawaii

**VENERDÌ 3**

Emigratis... da Foggia

**SABATO 4**

I vichinghi in Scandinavia

**LUNEDÌ 6**

Medellin Narcos

**MARTEDÌ 7**

Luisito...a Cuba

**MERCOLEDÌ 8**

Roma mafia capitale

**GIOVEDÌ 9**

Gran finale



# UnipolSai

**ASSICURAZIONI**  
**B.&G. Assicurazioni snc**  
**di Bozzi e Gallerini**

AGENZIA DI SIENA

Via A. Rosi, 14 Siena - Tel. 0577/288751

e-mail: [begassicurazioni@gmail.com](mailto:begassicurazioni@gmail.com)

# MUSICA

SABATO 28

Mischion Impossible

DOMENICA 29

Last minute dirty band

LUNEDÌ 30

Dj Dany Groove

MARTEDÌ 31

Latinando con Luisito

MERCOLEDÌ 1

Pancera Gialla

GIOVEDÌ 2

Dj Ghigo Certosini

VENERDÌ 3

B Cube

SABATO 4

Back to the 90's boys

DOMENICA 5

Deschema

LUNEDÌ 6

Dj Pietro Alcidi

MARTEDÌ 7

Dj Roppolo

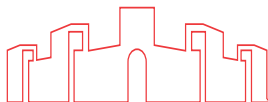
MERCOLEDÌ 8

The Rokkis

GIOVEDÌ 9

Dj Ettore Chiesi

# Termoidraulica ORAZIOLI s.n.c.



Via della Resistenza, 74 - 53035 Badesse - Siena (SI)

Rudi 339.182.9669 - Roberto 335.778.6635 - Riccardo 347.605.0275 - P.IVA 01199850528

OFFICINA DE' DOLCI  
SIENA

VIALE PIETRO TOSELLI N. 110  
TEL. 0577.281202



professione  
consulenti



Laboratorio artigiano

Via Aretina 92 - Siena - 0577 223623  
tappezzeriadmg@gmail.com

gioielleria  
GORELLI

VIA S.PIETRO, 14 - SIENA

☎ 0577.45488

MACELLERIA



FRATIGLIONI

CHIUSDINO - SIENA



