



ZIG ZUG ZAG : TUTTORISOFUTURISTA

Il “dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar”, in occasione dei 100 anni del Futurismo, Lunedì 16 Marzo alle ore 19,30, ospiterà il dibattito “**RISO VERSUS PASTASCIUTTA**” che vedrà la partecipazione, tra gli altri, di relatori come **DAVIDE PAOLINI**.

Il dibattito sarà seguito da una cena a tema con un Menù tutto a base di pietanze preparate con

RISO ACQUERELLO

Solo su prenotazione

tel. 055-284724

“La Cucina Futurista è la realizzazione del generale desiderio di rinnovare la nostra alimentazione, è la lotta contro il peso, il panismo, la obesità. Noi vogliamo mantenere la nostra antica vitalità goliardica, anche se gli anni ci segnano con le loro piogge e le loro nebbie... Affermiamo che la genialità italiana è capace di inventare altri tremila piatti, altrettanto buoni, ma più aderenti alla mutata sensibilità e ai mutati bisogni della generazione Contemporanea”

F.T. MARINETTI

Riso Trinacria

Arancine di Riso

Risotto futurista all'alchechingio

Minestra di Riso e Cereali con medaglione di Baccalà

Castello di Pomino, Benefizio Riserva 2006, Pomino Bianco doc

Riso di Erodiade

Risotto sul Colombaccio

Castello di Nipozzano, Montesodi Riserva 2005, Chianti docg

Bombardamento di Adrianopoli

Torta di Riso agli Agrumi

Castello di Pomino, Vendemmia Tardiva 2006, Pomino Bianco doc

PREZZO PER PERSONA EURO 30,00

FIRENZE, LUNEDI 16 MARZO 2009

Inizio dibattito ore 19,30

Cena a seguire solo su prenotazione