

Castagneto a tavola

**GIOVEDÌ 29
VENERDÌ 30
SABATO 31
OTTOBRE**

**DOMENICA 1
NOVEMBRE
2026**

**CASTAGNETO
CARDUCCI (LI)**



**PROGRAMMA
COMPLETO**



INQUADRA IL QR CODE O DIGITA
<https://itinera.link/cat>



INFO E PRENOTAZIONI Tel +39 3804913576 • castagnetoatavola@itinera.info

La manifestazione CASTAGNETO A TAVOLA è inserita nel progetto FESTA promosso dal Programma Interreg Marittimo Italia/Francia 2021-2027



CASTAGNETO
CARDUCCI (LI)

Castagneto a tavola

*...sono a Castagneto e ci sto benissimo,
parto ora che sono le 8 della mattina
per andare a mangiare alla
Torre di Donoratico.
Mi sono messo una giacca
alla maremmana e un cappello largo
di falde e sono molto bello....*

*Giosuè Carducci
lettera alla moglie Elvira
Museo Archivio G. Carducci*



CASTAGNETO
CARDUCCI (LI)

Castagneto a tavola

DOMENICA 1 NOVEMBRE 2026

Pranzo al Castello

Sala dei Trofei, Castello Della Gherardesca

Via Indipendenza, 17 (Ingresso dalla Sala Teresa) - 57022 Castagneto Carducci (LI)



Menù

Crostino toscano di benvenuto

Enoteca castagnetana

Allergeni 9-12-13

Pasticcio di caccia

Sovescio Bistrot

Allergeni 9-12-13

Tortelli alla Castagnetana

Piccolo Biscottificio Castagnetano

Allergeni 3-9-14

Zuppa castagnetana

Paola Picchi Catering

Allergeni 9-12-13

Cinghiale alla maremmana

Ristorante da Ugo

Allergeni 12-13

Testina di cinghiale

Cacciatori UCAV

Allergeni 12-13

Fagioli al fiasco

Paola Picchi Catering

Allergeni 12

Dolci della tradizione

Piccolo Biscottificio Castagnetano

Allergeni 1-2-3-6-9-10

Selezione di vini di Bolgheri

a cura dei Sommelier AIS Livorno

Caffè

Torrefazione Caffè King

Liquore

Fabbrica Emilio Borsi

allestimento e servizio a cura di Paola Picchi Catering



*ALLERGENI: ogni pietanza riporta informazioni sugli allergeni come da Tabella allegata (Regolamento UE 1169/2011)

TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI

1

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



11

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

