

CORTONA (Arezzo)

La Bucaccia



Valdichiana Bettolle (A1) 20 km
52044, via Ghibellina 17;
tel. 0575/606039; fax 606039.
info@labucaccia.it
www.labucaccia.it

32

€ 28

lunedì (solo d'inverno)

12-15,30/19-23,30 seconda e
terza settimana di gennaio

2001 familiar'elegante, nelle
ex-cantine di Palazzo Cattani
(1662); d'estate mangi all'aperto

lo chef-patronne Agostina Frigoli;
in sala, Romano Magi, co-patron.

Piatti: qui, l'aggettivo tipico (di norma fuorviante) ha ragion d'essere, da che Agostina e Romano fanno ricerca vera dei prodotti che sono davvero nella storia e negli usi locali e che si manifestano poi nei piatti: crostini di fegatini al Vin Santo o con burro di maiale di cinta senese alle erbe aromatiche e aglio; minestra di pane; ribollita; gnudi di ricotta e spinaci con ciliegi e formaggio di fossa; ravioli ripieni di carne chianina al tartufo; spighe farcite con crema di pecorino dolce in salsa di formaggio di fossa e pepe; tagliata di chianina alla cortonese; fegatelli al finocchietto selvatico e alloro; il "peposo". Di casa il pane. **Dolci:** crema di ricotta profumata al limone; tortino con cioccolato fondente; meringa con cioccolato piccante.

Salumi: di cinghiale, di cinta senese, di maiale, di grigio del casentino, bene scelti. **Formaggi:** pecorini «di nostra produzione» (meritano assaggio). **Olio d'oliva:** toscani (meglio: locali).

Vini: carta toscana, in gran parte, di buon ascolto.