

in&out

Alla Pieve Top della qualità

**DA PROVARE I DOLCI E LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA
IL LOCALE DISPONE DI UN'ENOTECA CON OLTRE 400 ETICHETTE, GRAPPE E RICERCATI OLII**



Foto a canto:

Nicole Kidman con Palola e Villiam

sta abbraccia anche piatti vegetariani oppure il pesce cucinato con un tocco orientale. Da provare i dolci e il gelato artigianale biologico, anche da asporto.

Dopo la specializzazione all'estero, la laurea, importanti esperienze lavorative nel settore alberghiero e nell'eno-gastronomia, Villiam Campani e Paula Farber hanno scelto la Toscana come dimora, dove operano dal 1994 con una propria Enoteca (www.terredivini.com). Nel locale è presente una selezione di oltre 400 etichette di vino, ricercati olii extra vergine di oliva, grappe e molto altro.

Spesso il locale organizza degustazioni e cene a tema, con possibilità di interloquire direttamente con i produttori di vino. La chef Paula, di origine ladina, è approdata alla cucina oltre confine prima, per poi misurarsi con quella emiliana e da oltre 10 anni opera in quella toscana. Offre sapori moderni, con la cottura dei cibi innovativa. Attigua all'eno-teca anche la bruschetteria che dimostra la stessa cura per le materie prime del ristorante. Ecco, dunque, anche piatti semplici e veloci, come le bruschette, formaggi pecorini e salumi artigianali oppure il peposo di Chianina, insalate variegata e le pizze, anche da asporto. Orari di apertura: tutti i giorni dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 22.30.

È legata alla stagionalità dei prodotti la cucina del ristorante Alla Pieve. Il locale, a Pievescola in via dei Lavatoi, è a conduzione familiare e ha come protagonisti assoluti il cibo e il buon vino toscani. Ecco dunque carne chianina certificata, cinta senese, specialità di cacciagione, la nostra pasta fresca, i sughi tradizionali toscani e non, i formaggi toscani di pecora, capra e mucca. La propo-

Info: 0577.961028, www.allapieve.it