



OSTERIA BORGO BUIO

Nella classica gita sociale di capodanno, che come al solito ci ha portato in toscana, abbiamo “sperimentato” nella splendida cittadina di Montepulciano (SI) le prelibatezze ed i vini di questo locale caldo e accogliente.

L’ambiente è ricavato in cantine del XIII e XIV secolo ristrutturate con gusto e arredate con mille vecchi oggetti della tradizione enologica e culinaria toscana.

Prima è nata l’enoteca, dove è possibile degustare, anche al bicchiere, tutti i vini di Montepulciano accompagnati da salumi tipici di norcini della zona e dal pecorino di Pienza.

Poi l’enoteca è stata affiancata dall’osteria, con la sua proposta di piatti tipici toscani cucinati con ottime materie prime variabili a seconda della stagione.

Fra gli antipasti assaggerete i classici crostini, torte di verdura e quadretti di patè serviti con il pane dolce.

Immancabili fra i primi, **i picci** proposti nelle diverse versioni: **all’aglione, alle briciole, al ragù** e addirittura (secondo stagione) **al cipollotto**.

Tutte le paste, come **i picci**, sono fatte a mano e arrivando poco prima dell’ora di pranzo si avrà la fortuna, come è capitato a noi, di vederle realizzate in diretta.

Ci sono altre proposte che vanno sotto il nome di “piatti storici a Borgo Buio” e qui si trovano: la carabaccia, **la pappa al pomodoro, la scottiglia e il peposo**, un brasato che gode della cottura con il **Vino Nobile di Montepulciano**.

L’osteria conclude la proposta con una bella scelta di dolci casalinghi, tra cui spicca la crostata con la marmellata di susine “scosciamonache”, una varietà autoctona particolarmente adatta alle confetture.

Rapporto qualità prezzo molto buono.

Osteria Borgo Buio

Montepulciano (SI), via borgo buio, 10

Tel. 0578-717497

Chiuso il giovedì

Orario: mezzogiorno e sera

Coperti: 65 + 25 in enoteca

Prezzi: € 25,00 vini esclusi

A cura del Circolo ARCI Ghiottone

