



**sabato 9 maggio, dalle ore 10.00**

*Boccardarno, banchi del pesce*

## **Mercato contadino, frati, gelato, degustazioni, i giochi di Mastro Felice**

ore 11.00: passo di barca  
per le bilancine e per san Rossore;  
visita guidata alla spiaggia Diladdarno

ore 15.30: con l'Associazione Piedi in Cammino:  
Marina cammina - Passeggiata nel Parco  
info: associazione@piediincammino.it

ore 16.00: Il pescato del giorno: incontro  
con i pescatori e illustrazione della pesca  
incontro con l'ittiturismo

Spettacolino della Scuola di Danza  
DanzAmare Marina di Pisa

ASPETTANDO MARINA SLOW

[www.marinaslow.it](http://www.marinaslow.it)

**Marina  
SLOW**

ultima settimana di agosto

**fuorionda** *al porto*

**giovedì 30 aprile, ore 20.30**

Acciughe alla povera  
Polenta nera con seppie cacciuccate  
Pasta con fagioli e alici  
Fusillo con Cefalo Gaggia d'Oro  
Filetto di pesce azzurro al forno  
con patate e carciofi  
Cantuccini dello Chef con Vin Santo  
Armida Az. Castelvecchio

*Cuccallegro "Montecucco Piandibugnano"  
Olio EVO Rio Grifone IGT Toscano "Dei Monti Pisani"*

**€ 35,00**

**prenotazioni FuoriOnda 345 79 09 234**

**FORESTA** *Lungomare*

**venerdì 8 maggio, ore 20.30**

Tartara di palamita  
Palamita marinata con insalatina  
di fagioli e cipolla  
Acciughe ripiene e Acciughe fritte  
Stracci Toscani ai sapori Mediterranei  
(sugarello, melanzane, pomodorini,  
capperi, finocchietto)  
Sgombro aperto e cotto in forno alle erbe  
aromatiche, con pomodorini e frutta secca  
Cantucci della casa con salsa zabaione  
e frittelle calde di riso

*Cantina Agrisole San Miniato Trebbiano igt,  
Malvasia nera igt, Vin Santo*

**€ 35,00**

**prenotazioni Foresta 050 35082**

*Batti Batti Blu* *Piazza Gorgona*

**venerdì 22 maggio, ore 20.30**

antipasto: Sugarello  
primo: Gattuccio  
secondo: Muggine  
(il cuoco perfezionerà i piatti tenendo conto  
del pescato e delle stagionalità)  
dolce: Yogurt del Pedrazzi  
(azienda agricola Coltano)

*Mandorlo IGT 2014, Fattoria Montellori, Fucecchio*

**€ 35,00**

**prenotazioni Batti Batti Blu 050 36 054**

**LA RIVA** *Lungomare*

**venerdì 29 maggio, ore 20.30**

Timballo di seppia con crema di pinoli  
al profumo di rosmarino  
Pici al sugarello con ciliegino e basilico  
Sarda in pastella su zuccina in crema  
dolce di farina di kamut,  
ricotta di Coltano e miele melato  
Caffè

*Vermentino di Lari*

**€ 30,00**

**prenotazioni La Riva 050 35 983**