

Mont Nisa

La villa, les environs, les plats







La villa :

- bref aperçu • la
- localisation • contacts
- photo

Environs :

- autour de la villa •
- Florence •
- Sienna •
- Pise •
- Zone Nord- Ouest • Zone
- Nord - Est • Zone Sud-
- Est

Les

- recettes : • steak steak alla
- fiorentina •
- ribollita • fettunta
- poivré



La villa



Monte Nisa

Monte Nisa est une villa surplombant les collines chianti de San Casciano dans le Val di Pesa.

Il s'agit d'une maison de vacances composée de deux appartements pouvant accueillir 6 personnes chacun pour un total de 12 personnes, sans repas ni autres services professionnels, juste le souffle d'une destination touristique.

Il est possible de louer la totalité de la propriété pour un usage exclusif - "Total Nisa" ou un seul appartement "Terrazza Nisa" pour l'appartement du rez-de-chaussée, "Above Nisa" pour l'appartement du premier étage les hommes t. En louant la totalité de la structure, vous avez l'usage exclusif de la piscine et de la piscine du parc et, tandis que si vous louez un de l'appartement du parc, ils sont partagés avec le guests de l'autre appartement.





Histoire

Monte Nisa est une villa construite en 1934 au sommet d'une colline en Toscane, dans la zone de production du vin classique du Chianti. Sa position calme, panoramique et ensoleillée a été choisie avec beaucoup de soin et de passion par le premier propriétaire, nommée Manetti, et de son nom dérive le toponyme original de "Villa Manetto".

Manetti a conçu la villa pour en faire son "buen retiro" suivre et diriger personnellement les travaux de construction et prendre soin de chaque petit détail.

Par la suite, les héritiers vendirent la villa qui connut depuis lors une période trouble, devenant de temps à autre colonie d'été, club de loisirs, entrepôt et même commandement militaire pendant la Seconde Guerre mondiale,

subissant des dégâts dus aux tirs de canon.

À l'époque où les propriétaires étaient les marquis Antinori, le nom de la villa fut changé et de "Manetto" elle devint "Montenisa".

Puis il y a eu d'autres changements de propriétaire jusqu'à ce qu'en 1976 la villa soit achetée par les propriétaires actuels qui ont commencé la restauration.



Le parc

Monte Nisa dispose de deux hectares de parc, moitié forêt et moitié pinède, entièrement clôturés et à l'usage exclusif des hôtes.



La position

Monte Nisa se trouve à seulement 4 km de la Taverne et de la sortie de Firenze et de l'expressway.

Le village le plus proche est Monte Firdolfi, à 900 mètres, épicerie avec Supermarché, Café, agent de presse et restaurant.

pharmacie, banques avec distributeur automatique de billets, bureau de poste mais bouchers et tous autres commerces et commerces sont à environ 10 minutes en voiture, à Mercato al Val di Pesa.

Les distances des principales destinations touristiques sont :

Florence - Ponte Vecchio km. 28

Peretola - aéroport km. 22,4 Galileo

Galilei - km aéroport. 82 Sienne km. 52

Pise km. 86

San Gimignano km. 33 Le

vendredi, son emplacement, le Monténis est habituellement utilisé pour un séjour calme et relaxant à la campagne, entrecoupé de courtes excursions vers les principaux lieux touristiques ou visitez le

Caves de production de vin Chianti Classico.

Lien vers la carte sur Google Maps : <https://bit.ly/2xvHQAb>





L' appartement du rez-de-chaussée

L'appartement au rez-de-chaussée comprend trois chambres doubles, une chambre avec un lit simple, une cuisine avec cheminée , une salle de bains et un salon spacieux avec table de billard et TV. zone.

La surface de l'appartement est d'environ 140 mètres carrés.

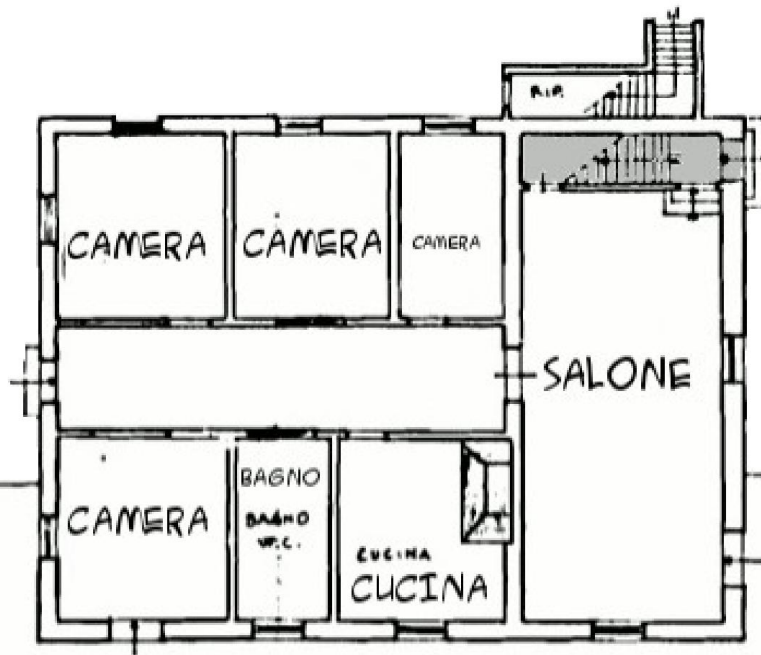
La cuisine est équipée d' un four, de plaques à induction , micro-ondes, réfrigérateur avec congélateur, machine à espresso, grille-pain, Machine à café américaine , lave-vaisselle et bouilloire électrique .

Dans l'appartement il y a aussi un lave-linge et un fer à repasser.

Les deux téléviseurs sont équipés de la télévision par satellite (plateforme TVSat) et de Netflix.

Le stationnement est sur la propriété et gratuit.

La connexion internet est filaire et wifi, elle est gratuite et couvre aussi bien les espaces intérieurs que la majeure partie de l' extérieur.



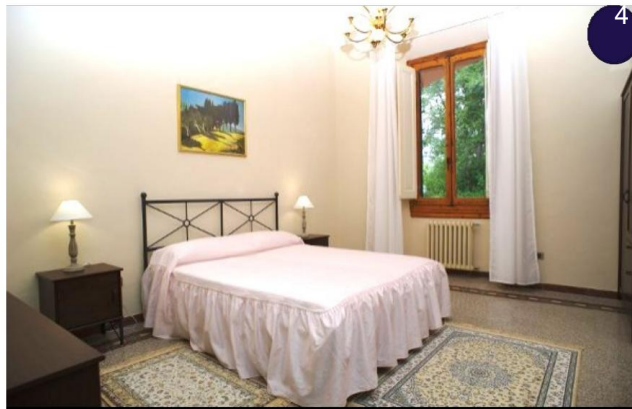
Plan du rez-de-chaussée



Plat
au rez-de-chaussée

1 - L' allée
centrale

2,3,4 - Les
chambres





Plat
au rez-de-chaussée

1 - La chambre simple

2 - La cuisine

3 - La salle de bain

4 -Le salon, TV
coin



L' appartement du premier étage

L'appartement dispose de trois chambres doubles, d'une cuisine, d'un salon spacieux et d'une salle de bain, il est très lumineux avec vue sur les collines du Chianti.

Pour accéder à l'appartement, il y a un petit escalier .

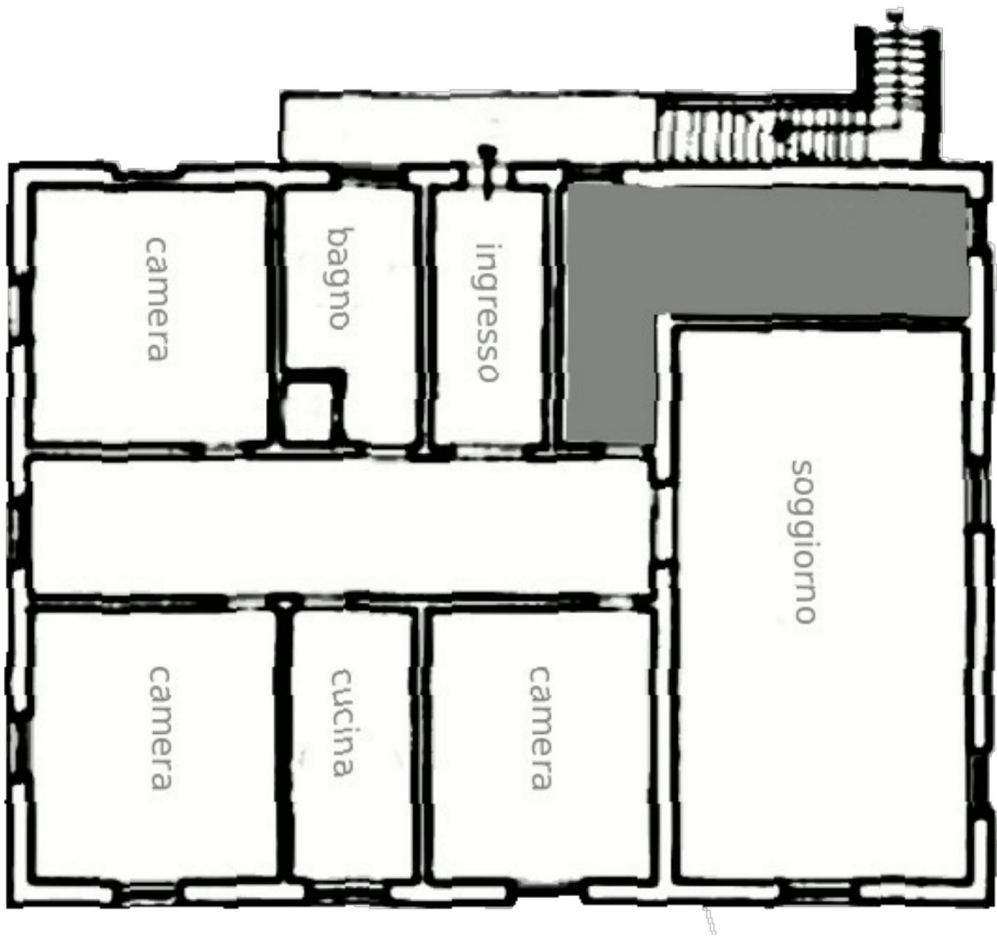
La surface de l'appartement est d'environ 140 mètres carrés.

La cuisine est équipée d' un four, de plaques à induction , micro-ondes, réfrigérateur avec congélateur, machine à espresso, grille-pain, Machine à café américaine , lave-vaisselle et bouilloire électrique .

Dans l'appartement il y a aussi un lave-linge et un fer à repasser.

Dans le salon il y a une télévision avec chaînes satellite (plateforme TVSat) et Netflix.

Le parking est sur la propriété et est gratuit, et Internet est gratuit, filaire et wifi et couvre à la fois l'intérieur et l'extérieur . zones.



Appartement au premier étage

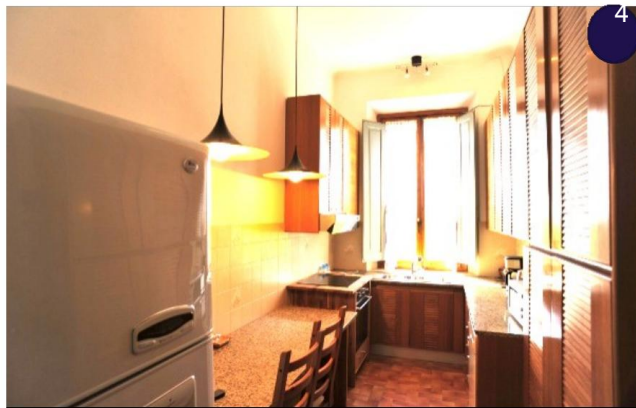


Plat
au premier étage

1 - L' allée centrale

2 - L'entrée

3 - Le salon



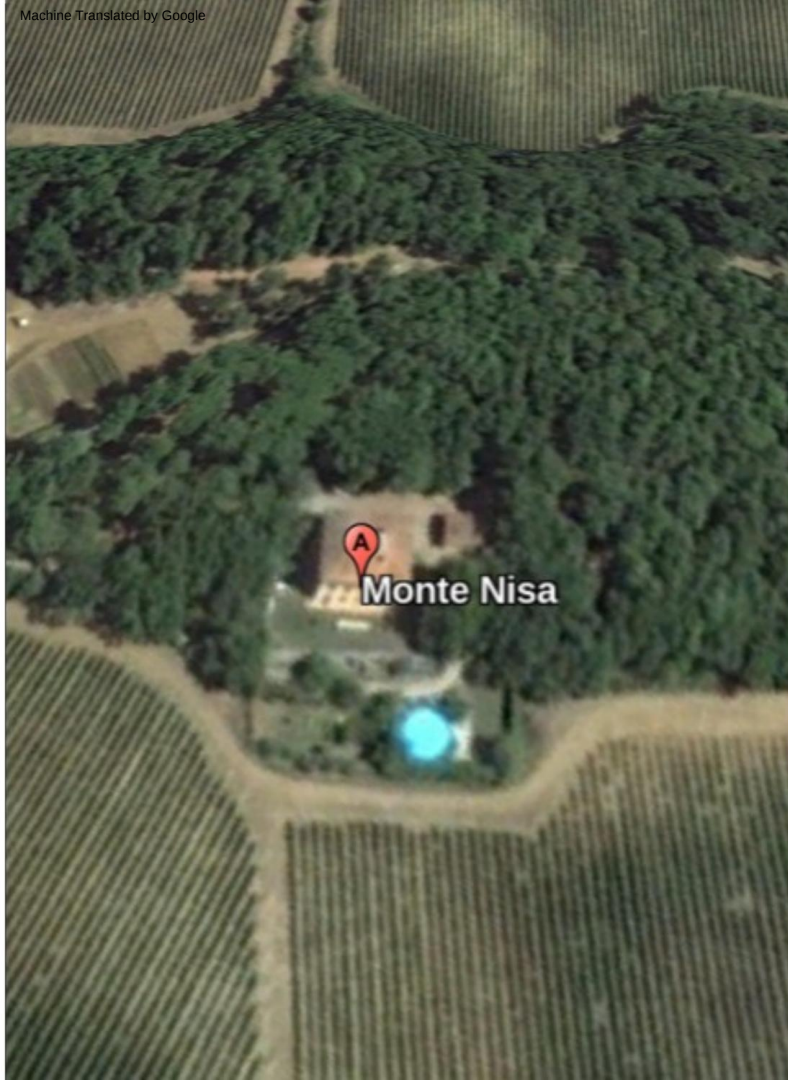
4 - La cuisine



Plat
au premier étage

1,2,3 - Les chambres

3 - La salle de bain



Contacts

Les réservations pour la Villa 'Monte Nisa sont gérées par Belvilla.

Liens:

Total Nisa : <https://www.bellevilla.it/IT-50020-231>

Terra Nisa : <https://www.bellevilla.it/IT-50020-31>

Ci-dessus Nisa : <https://www.bellevilla.it/IT-50020-131>

email : info@montenisa.com

Adresse : Via Santa Maria Macerata 72, Montefiridolfi,
50026 San Casciano Val di Pesa, Florence

GPS 43.60147222,11.222925

code de carte :

TJGTK.73Y0 URL de la carte : <https://goo.gl/Xcgtnz>

Les environs du Mont Nisa





Montefiridolfi

Montefiridolfi se trouve à moins de 1 km de Monte Nisa et est un village agricole situé dans la campagne du Chianti .
Le village est à 900 mètres du Monte Nisa

Sur la place principale pavée en briques se trouvent une maison -tour du 14ème siècle , un kiosque à journaux et une épicerie , tandis que juste à l'extérieur de la place se trouve un petit restaurant appelé "A casa mia".

Il n'y a pas d'endroits particuliers à visiter à Montefiridolfi, même si aux alentours du village , les souvenirs du passé.

Il y a en effet deux châteaux, le château de Montefiridolfi et le château de Bibbione, aujourd'hui transformés en château touristique. résidences, la petite église de Santa Cristina et le tombeau étrusque connu sous le nom de l' Archer et le monastère de Santissima Annunziata, communément appelée "del Luogo Nuovo" ou "Conventino", aujourd'hui désacralisé et devenu une résidence privée .



Montefiridolfi

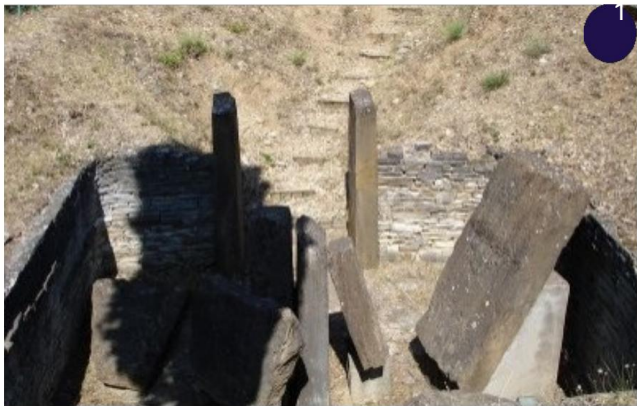
1 - La place principale

2 - Scènes de la place

3 - Le kiosque à journaux

4 - La route principale
et le restaurant





Les environs de
Mon tef irido lfi

1 - Le tombeau des Etru s peut

2 - Le château et l' église
de S. Cristina

3 - Le château de
Grand bavoir



4 - « Le Conventin ou » - Le
petit couvent



Mercatale Val di Pesa

Mercatale dans le Val di Pesa est une petite ville d' environ deux mille habitants situés à 6 km. du Mont Nisa.

Chez Mercatale il y a tous les services, du coiffeur aux banques en passant par la poste , tous les commerces et un supermarché avec caviste .

L'origine du Mercatale remonte à la fin du Moyen Âge , mais outre une fresque dans l' église et la Villa Nunzi, construites par les Famille Strozzi , elle ne possède pas de monuments ni de lieux de intérêt, mais est néanmoins connu car :
dans les années 80, elle était surnommée « Petite Russie ».
parce que presque toute la population était inscrite au parti communiste :

a été le dernier pays à accueillir Pietro Pacciani, accusé d' être l'un des auteurs des meurtres du soi-disant Monstre de Florence".



Mercatale Val di Pesa

1 - La place principale

2 - Le monument du
place principale

3 - Place du Peuple

4 - L' extérieur de la Villa
Nunzi





Marchés hebdomadaires

Malheureusement, le marché hebdomadaire a perdu une grande partie de l'importance qu'il avait avant l'avènement du téléphone portable et des grands centres commerciaux, ce n'est plus un moment important de l'agrégation et même l'offre de biens se sont stabilisées et ont beaucoup perdu en qualité.

Cela reste cependant un intéressant spectacle spontané de gens, les couleurs et les biens.

Les marchés hebdomadaires les plus importants organisés dans les environs de Monte Nisa sont :

San Casciano - tous les lundis matin, distance 9 km, 13 minutes en voiture, lien plan

[http ps : //g oo. gl/ map s/ Ye FQ m Li Le192](http://g.oo.gl/map/s/YeFQmLiLe192)

Greve - tous les samedis matin, distance 16,2 km, 24 minutes en voiture

[http ps : //g oo. gl/ carte s /Ks W ZhX5PZi92](http://g.oo.gl/carte/s/KsWZhX5PZi92)

Poggibonsi - tous les mardis matin, distance 22,4 km, minutes en voiture, lien plan

[http ps : //g oo. gl/ map s /1S5 ni hnf K F92](http://g.oo.gl/map/s/1S5nihnfKF92)

Il est toujours conseillé d'arriver tôt au marché pour éviter les files d'attente et les difficultés de stationnement .



Photos prises sur le
à l'occasion des marchés
hebdomadaires





Photos prises sur le
à l'occasion des marchés
hebdomadaires



Un petit tour pour découvrir les environs

Départ du Mont Nisa

Antinori dans le Chianti Classico - cave

San Donato - centre historique très caractéristique Sanctuaire

Pietracupa - ancien sanctuaire Panzano - perché

sur une colline, église et château Lamole - petit village

Greve in Chianti - bela la place centrale Montefioralle

- ancien village bien conservé Badia A Passignano - ancienne abbaye

Arrivée à Monte Nisa après environ 70 km.

Lien itinéraire sur google map : <https://www.google.com/maps/s/2G3apE1wMar>



via Via di Fabbrica and Via
Cassia/SR2

1 h 52 min

64.1 km

1 h 52 min without traffic



Les Environs de Mont Nisa

- 1 - [Cave Antino ri](#)
- 2 - [San D onat o](#)
- 3 - [Sanctuaire de Pietra cupa](#)
- 4 - [Panza non](#)





Les Environs de Mont Nisa

1 - [Lamole](#)

2 - [Grève](#)

3 - [Montefioralle](#)

4 - [Badia a Passigiano](#)





Foire aux antiquités d'Arezzo

A Arezzo - à environ 100 km , 1 heure et 10 minutes en voiture - chaque premier dimanche du mois a lieu le marché des antiquités .

Le marché a lieu toute la journée, mais il est conseillé d'arriver très tôt pour éviter les difficultés de circulation et de stationnement .

Les bureaux se trouvent au centre de la ville, tout autour de la Piazza Grande et de la Piazza Duomo.

Les vendeurs sont très nombreux et les objets exposés sont de tous les prix, allant de la carte postale au meuble ancien restauré .

C'est un marché qui intrigue tant par la variété des expositions que par le spectacle des personnes qui le fréquentent .

Le départ de l' Éroïque

L' Ero ica est un événement cycliste et le départ des cyclistes avec des vélos et des vêtements vintage est un spectacle spécial .

L' Héroïque est une épreuve ouverte à tous, il existe en effet 5 parcours de difficulté variable .

L' Héroïque n'est pas une course , mais l' histoire complète qui a déjà le droit de porter le titre de « héros » est en réalité très dure parce qu'on court sur des chemins de terre avec il y a beaucoup de hauts et de bas et de franchissements de pentes abruptes et il est très difficile de gérer les vélos de course du passé .

Les départs sont échelonnés , mais en arrivant généralement à 8 heures , horloge du matin , vous pourrez assister à un spectacle habituel et intéressant .

L' événement a toujours lieu le premier dimanche d' octobre à Gaiole in Chianti , qui se trouve à environ 40 km de Mont Nis a et dure généralement 51 minutes en voiture .





Florence

Florence se trouve à environ 28 km de Monte Nisa et pourrait même être rejointe par les transports publics , un choix qui demande du temps et un sens de l'adaptation.

Habituellement, la voiture est le meilleur moyen pour rejoindre Florence, les principales possibilités sont : se garer au parking de la Villa Costanza (parking du Tramway, Via Sette Regole, 73B, 50018 Scandicci FI - ou directement depuis l' autoroute A1) puis prendre le tramway qui vous amènera à la gare Santa Maria Novella en 30 minutes environ . En 15 minutes, vous pourrez facilement rejoindre la Piazza della Signoria, le Duomo et la Galerie des Offices . Temps total environ 1h20, chemin lent mais tranquille . carte:

<https://goo.gl/maps/n9idoF4VU6N2>

allez en voiture directement sur la Piazza Stazione, en laissant la voiture sur le parking de la gare (Parking Gare 16, Piazzale Montelungo, 50129 Florence FI) puis marchez jusqu'au centre historique en bus. Durée totale environ une heure, le stationnement coûte cher et y accéder peut être difficile à cause de la circulation et des travaux en cours. carte:

<https://goo.gl/maps/HQVVPZXSLC2>

se garer au parking S. Ambrogio (Florence Parking - Sant'Ambrogio Parking, Via Ferdinando Paolieri, 50122 Florence FI) - environ 41 minutes. Le matin, en sortant du parking , vous vous retrouverez plongé dans le véritable marché florentin , et en 15 minutes à pied, vous pourrez rejoindre la Piazza della Signoria. Durée totale environ une heure, le stationnement est en moyenne cher et y accéder peut être difficile pour la circulation.

carte : <https://goo.gl/maps/3wjvLawHCpQ2>

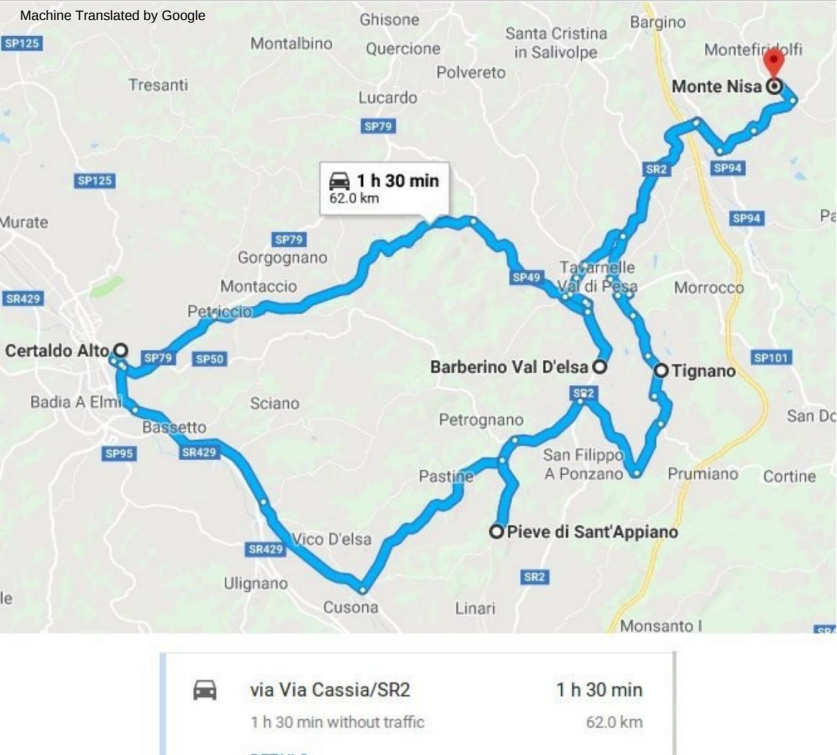


Sienna

Sienna est à environ 52 kilomètres de Monte Nisa et peut être atteint en voiture en 40 minutes environ .

Le centre- ville est totalement fermé aux véhicules particuliers , vous devez donc utiliser l'un des nombreux parkings dans toute la ville, le tout payant et ouvert 24h/24.

Le parking le plus proche en venant de Monte Nisa est le parking Santa Caterina (Via Esterna di Frontebranda, 53100 Sienna). De là, avec un système d' escaliers mécaniques et une courte promenade, vous arrivez à la Piazza del Campo en 12 minutes environ.



Villages au nord-ouest de Monténégro

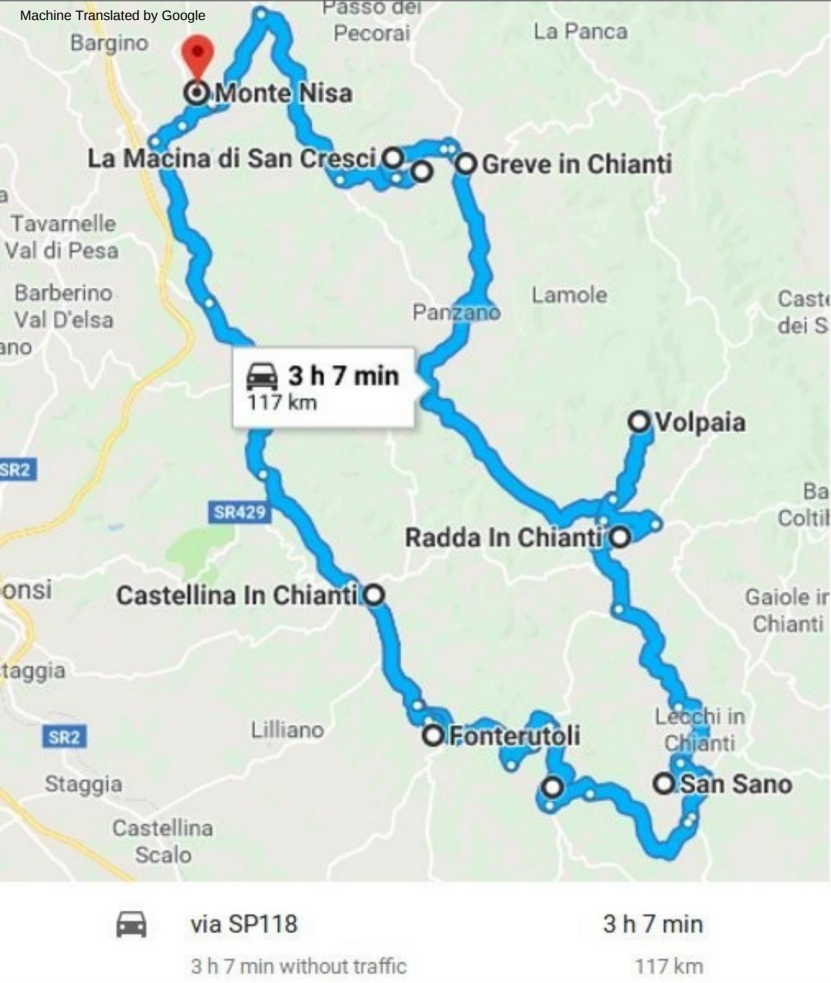
Départ du Mont Nisa
Barberino Valdelsa
Certaldo Alto

Église Paroissiale de Sant'Appiano

Tignano

Retour à Monte Nisa après environ 62 km.

Lien itinéraire sur google map : <https://www.google.com/maps/s/Uu-ijT-oq-Ti-gL2>



Villages au nord-est de Monténégro

Départ du Mont Nisa

Montefioralle

Église paroissiale de San Cresci

Greve in Chianti

Volpaia

Radda in Chianti

San Sano

Fonterutoli

Castellina in Chianti

Arrivée à Monte Nisa après environ 117 km.

Lien itinéraire sur google map : <https://www.google.com/maps/u/v2d/GfsPoFk>

[ps : //go o. gl/ m aps /u v2d GfsPo Fk](https://www.google.com/maps/u/v2d/GfsPoFk)



Villages au sud-ouest de Monténégro

Départ du Mont Nisa

Linari

Saint Gimignano

Poggibonsi

Colle Val d'Elsa

Monteriggioni

Arrivée à Monte Nisa après environ 115 km.

Lien itinéraire sur google map : <http://go.o.gl/maps/v2CrEBygvJF2>

[ps : //go.o.gl/maps/v2CrEBygvJF2](http://go.o.gl/maps/v2CrEBygvJF2)



Villages au sud-est de Monténégro

Départ du Mont Nisa

Castellina in Chianti

Radda in Chianti

Château de Meleto

San Gusmé

Gaiole in Chianti

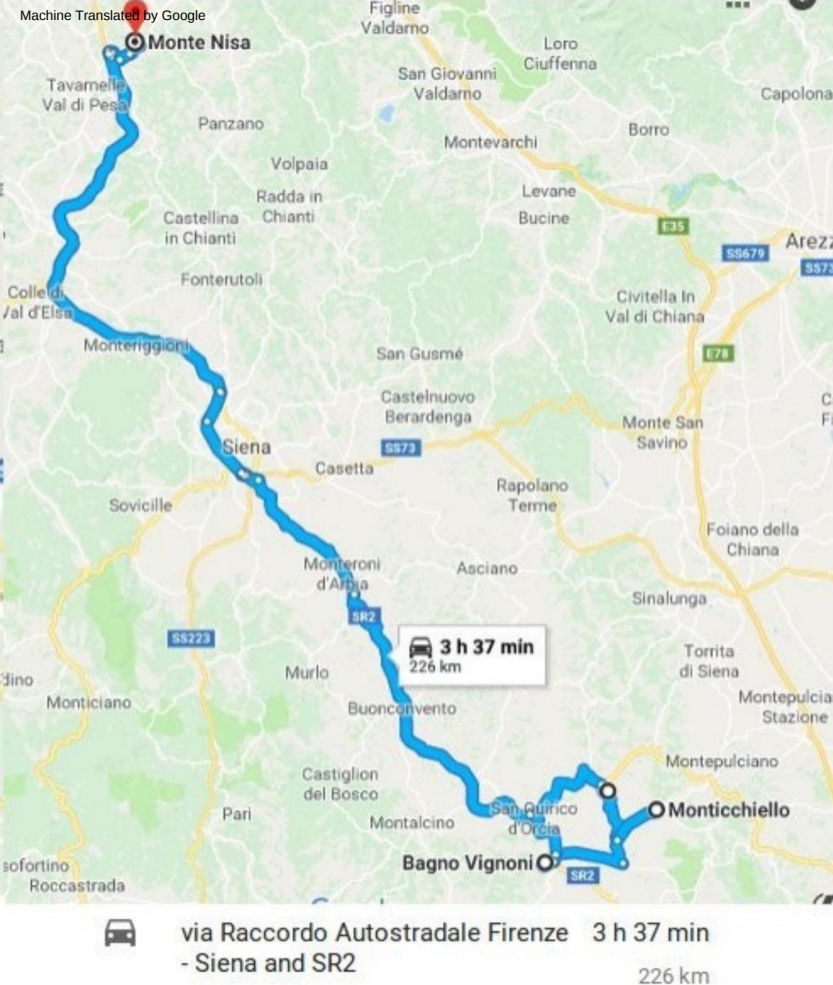
Badia à Coltibuono

Volpaia

Panzano

Arrivée à Monte Nisa après environ 133 km.

Lien itinéraire sur google map : <https://bit.ly/2lr9XS9>



Villages de Sienne

Départ du Mont Nisa

Pienza

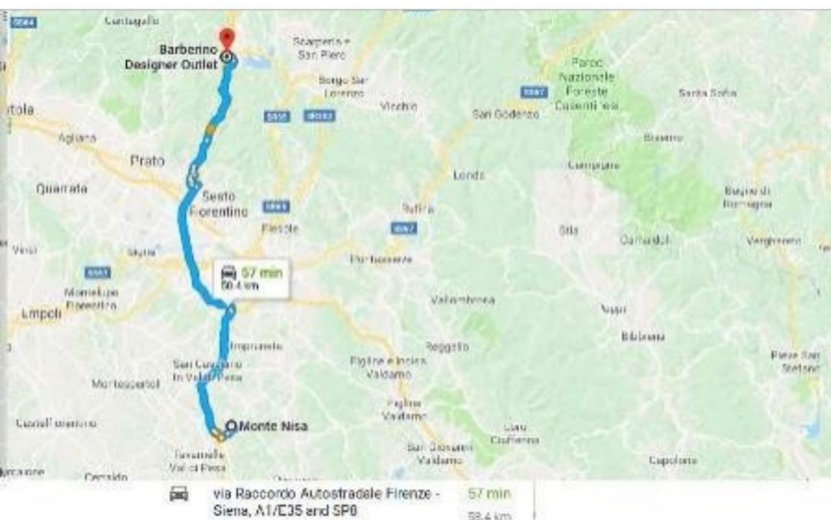
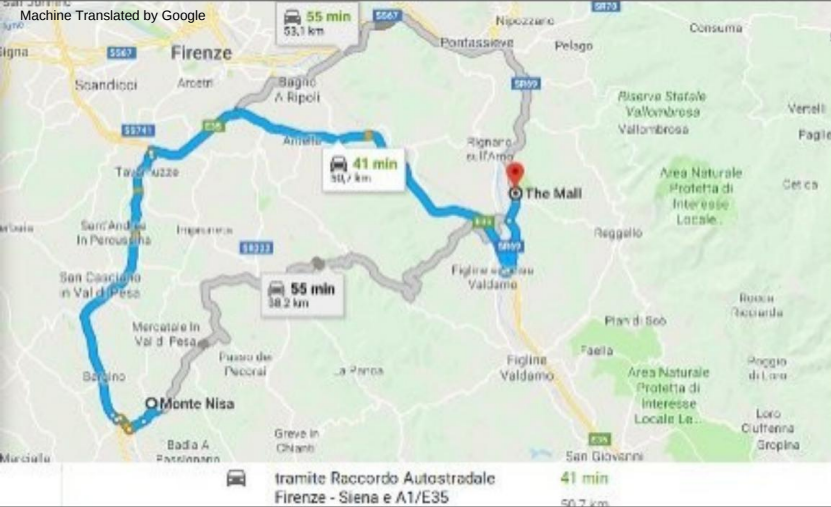
Monticchiello

Bagno Vignoni

Retour à Monte Nisa après environ 226 km.

Lien itinéraire sur google map : <https://www.google.com/maps/@43.2833333,11.9833333,12z>

[ps : //go o. gl/ maps /L RK U 3gUkn n 1 2](https://www.google.com/maps/@43.2833333,11.9833333,12z)



Meilleurs points de vente dans les environs

Si vous êtes intéressé par les marques de créateurs italiens et les articles de marques internationales, vous devriez faire du shopping pendant votre séjour en Toscane. Gucci, Prada, Cavalli et de nombreuses autres marques italiennes et internationales sont présentes dans les centres commerciaux et les points de vente en Toscane.

Veuillez noter que dans les points de vente, on vend des marques de luxe, donc si vous avez l'habitude de faire vos achats dans ces magasins, les points de vente sont une bonne affaire. Mais si tu ne le fais pas, veuillez noter que par exemple, si une paire de gants en cuir coûte 600,00 euros en boutique, vous ne pouvez pas vraiment vous attendre à les trouver dans les points de vente en réalité prix bon marché, car même si l'article bénéficie d'une réduction de 50% ou 60% du prix d'origine, les gants coûteront plus de 240,00 euros.

Le centre commercial

Le Mall est le centre commercial le plus célèbre de Toscane et l'un des premiers à ouvrir dans la région.

Lien itinéraire sur google map : <https://bit.ly/2KEB M annonce>
site officiel : <http://www.lema.it/>

Le magasin de créateurs Barberino

Il existe plus de 100 magasins des meilleures marques vendant presque tout, des vêtements aux cosmétiques, en passant par l'électricité.

appareils électroménagers au chocolat et aux chaussures

Lien itinéraire sur google map : <https://bit.ly/2Li G 20m>

site officiel :

<http://outlet.s.mc a rthu r glen.com/en/it /designer-outlet-barberino/>

Steak florentin

Ce poisson grillé épais , fondant et d'une rareté sans faille

Le steak T-bone est l'un des symboles de la cuisine toscane , son simplicité et intensité des saveurs emblématiques de la l'âme de la région .

Le steak florentin est une recette apparemment simple . Ils sert une excellente viande cuite sur la braise et assaisonné de sel et de poivre.



Un steak florentin saignant n'est pas un steak florentin et s'il fait froid à l'intérieur, ce n'est pas le cas.

à 'bien' Florentin Steak.

Toute la difficulté de la recette est de doser le feu pour le rendre « croustillant » sur le feu.

à l'extérieur à l'intérieur, pas chaud mais cuit.

À Florence, il existe de nombreux restaurants proposant du steak florentin , mais pour le cependant, pour des raisons de licence , la plupart ne disposent que de plaques en fonte pour cuisson de la viande.

En réalité, le vrai steak florentin doit être cuit sur le grill, car le les arômes donnés par le bois sont uniques et irremplaçables.

Si vous aimez la viande bien cuite vous pouvez demander que votre steak soit bien cuit, mais en supposant que votre demande soit acceptée à ce stade, ce qui sera servi sera

Non steak florentin plus long Bien

Si vous préférez la viande bien cuite le steak florentin n'est pas pour vous. ;-)



Griller

Pour les apéritifs, les crostini de foie sont un aliment toscan plus . Une sauce à base de foies de poulet , de beurre, de câpres, d'anchois, d'oignons et de bouillon, étalée sur du pain toscan chaud et littéralement dévorée.

C'est une entrée typiquement toscane . Vous pouvez trouver de nombreuses familles en Toscane avec d'immenses cuves de foie dans leur cuisine pendant le week-end. C'est également une collation courante à grignoter .

Quelque chose de similaire pour une entrée est un Antipasto Toscano (à droite) , qui est une planche à découper remplie de viandes et de fromages de la région.



Le vin Chianti

Les vins italiens peuvent prêter à confusion et la loi italienne sur le vin peut être encore plus déroutant.

Un vin du Chianti (prononciation italienne : ['kjanti]) est n'importe quel vin produit dans la région du Chianti, au centre de la Toscane, en Italie. Il était historiquement associé à une bouteille de squat fermée dans un panier en paille, appelé fiasco (« flacon » ; pl. fiaschi).



Cependant, le fiasco n'est utilisé que par quelques producteurs de vin, comme la plupart des Chianti est désormais mis en bouteille dans des bouteilles de vin de forme plus standard.

La première définition d'une région viticole appelée Chianti date de 1716.

La région du Chianti couvre une vaste superficie de la Toscane et comprend au sein de son territoire frontières plusieurs chevauchements Appellation d'origine contrôlée (DOC) et les régions d'appellation d'origine contrôlée et garantie (DOCG).

D'autres vins toscans bien connus à base de Sangiovese tels que le Brunello di

Montalcino et Vino Nobile di Montepulciano pourraient être mis en bouteille et étiquetés sous "Chianti". le la plupart basique désignation de

La production du Chianti Classico est réalisée sous la supervision de Consorzio del Vino Chianti Classico, un syndicat de producteurs du Chianti Sous-région classique.

Les Chianti Classico sont des vins de Chianti haut de gamme qui ont tendance à être moyennement corsés. avec des tanins fermes et une acidité moyenne-élevée à élevée. Floral, cerise et léger les notes de noisettes sont des arômes caractéristiques, les vins exprimant davantage de notes en milieu de bouche et en finale qu'en avant de bouche. Comme à Bordeaux, les différentes zones du Chianti Classico ont des caractéristiques uniques qui peuvent être illustré et perçu dans certains vins de ces régions. Selon

Maître du Vin Mary Ewing-Mulligan, vins Chianti Classico de la

La région de Castellina a tendance à avoir un arôme et une saveur très délicats, Castelnovo

Les vins de Berardegna ont tendance à être les plus mûrs et les plus riches en goût, les vins de

Les gaiole ont tendance à se caractériser par leur structure et leurs tanins fermes.

tandis que les vins de la région de Greve ont tendance à avoir des arômes très concentrés.

Les bouteilles de Chianti de base qui ne précisent aucune sous-zone sur l'étiquette peuvent être un mélange de plusieurs zones.

Le nouveau niveau premium attendu pour les vins du Chianti Classico DOCG — Gran Selezione (Grande Sélection) — a franchi son dernier obstacle et fait désormais officiellement partie du portefeuille du Chianti Classico . Gran Selezione est une nouvelle classification au-dessus de Riserva, élaborée à partir de raisins récoltés uniquement dans les propres vignobles de la cave , avec des exigences améliorées en matière d' alcool, d'extrait et de vieillissement.

	Chianti Classico	Chianti Classico Riserva	Chianti Classico Gran Selezione
Production area	Chianti Classico zone in central Toscana	Same zone	Same zone
Grape composition	Minimum 80% Sangiovese	Minimum 80% Sangiovese	Minimum 80% Sangiovese (all estate grown)
Maximum yield	7.5 tonnes/ha (3.35 tons/acre)	Same	Same
Minimum alcohol	12.0%	12.5%	13.0%
Minimum extract	24 g/l	25 g/l	26 g/l
Minimum total aging	About 1 year (until October)	24 months	30 months
Barrel aging	Not required	Not required	Not required
Minimum bottle aging	Not stated	3 months	3 months



Bouilli

Soupe

Ribollita en italien signifie rebouilli et fait simplement référence à un reste de soupe de légumes , mélangé avec du pain rassis puis réchauffé . C'était un aliment de base traditionnel dans la campagne toscane et il était souvent consommé même au petit - déjeuner !

La Ribollita est célèbre . Vous pouvez lire de la soupe , un potage à base de pain et de légumes . Il existe de nombreuses variantes , mais les ingrédients principaux comprennent toujours des restes de légumes , des haricots , du chou et des légumes bon marché, comme la carotte, les haricots , les blettes , le céleri , les pommes de terre et l'oignon . Son nom signifie littéralement « rebouilli ».

Comme la plupart des plats toscans , la soupe a des origines paysannes . À l'origine, elle était préparée en réchauffant (c'est-à-dire en faisant bouillir) les restes de soupe de légumes minestrone de la veille . [2]

Certaines sources le font remonter au Moyen Âge , lorsque les serviteurs se rassemblaient pour récupérer de la nourriture trempée dans des tranches de lecture provenant du banquet des seigneurs féodaux . s et les faisaient bouillir pour leurs propres dîners.



Panzanella

La Panzanella est une sorte de salade froide composée de pain trempé dans vinaigre balsamique et mélangé avec des oignons et des tomates, du basilic le tout arrosé d'huile d'olive bien sûr !

Panzanella [pant͡sa n ɫa] ou panmolle [pam m ɫe] est une salade toscane hachée de pain et de tomates qui est populaire en été. Il comprend des morceaux de pain rassis trempés et des tomates, parfois aussi des oignons et du basilic, assaisonnés d'huile d'olive et de vinaigre.



Peposo

Le peposo - un ragoût de bœuf toscan - est un plat toscan typique , originaire d' Impruneta. En fait, on l' appelle parfois peposo dell'Impruneta. C'est un ragoût cuit au four avec beaucoup de poivre, un peu de tomate et du vin rouge (Chianti).

Il semble avoir été inventé par les ouvriers des fourneaux d'Impruneta (appelés « fornaciai » - les gens qui cuisaient les briques dans les fours) qui mettaient les morceaux de muscle dans un pot en terre cuite avec les autres ingrédients et les plaçaient au bouche du four pour qu'il puisse cuire très lentement. Au bout de quelques heures, la viande était prête.



Fettunta

(pain à l'ail italien)

La fettunta ou Bruschetta (prononciation italienne : [bru sketta] est un antipasti (plat d'entrée) originaire d'Italie composé de pain grillé frotté d'ail et garni d'huile d'olive et de sel. Les variations peuvent inclure des garnitures de tomates, de légumes, de haricots, de viande salée, ou du fromage. Un plat populaire est la bruschetta aux tomates ; la recette la plus populaire en dehors de l' Italie implique du basilic, des tomates fraîches , de l'ail et de l'oignon ou de la mozzarella.

La bruschetta est généralement servie comme collation ou apéritif .





Afin de rendre ce document plus facilement téléchargeable sur Internet, les images ont été réduites au minimum nécessaire.

Toutes les images relatives à ce document sont en ligne sur
[http s : // m onte nis a . c om / br och ur e / pdf / inde x . php](http://montenisac.com/brochure/pdf/index.php)

Copie de ce pdf est téléchargeable à l'adresse [https://mo nt enisa . co m / br o chure / pd f / m ont eni sa](https://montenisac.com/brochure/pdf/montenisac.pdf) (environ 6 Mo) [_aperçu. pdf](#)

nom du fichier original : Monte_Nisa_villa_dintorni_ricette
Rév. 1.0 du 2 juin 2018

