



DUE menu' proposti da Villa Castiglione per le serate del
27 e 28 aprile
in occasione DI CENTOVINI D'ITALIA 2012
preparati dallo Chef Saverio Giuliani

DAL MARE

Insalata di Calamaretti del Tirreno cotti a vapore a bassa temperatura con Aria di
Prezzemolo

Verdicchio di Matelica Docg 2009 "Vertis" Borgo Paglianetto

Taglierini con Gallinella, olivelle e ramerino
Gavi di Gavi Docg "La Meirana" 2010 Broglia

Filetto di Orata in cartoccio con marinatura al lime, verdure dorate e fior di sale
(Tocai) Friulano Collio doc 2010 Toros

Coppa ai quattro cioccolati
Recioto della Valpolicella doc 2008 "Peagna" VAONA

Dalla Terra

Caprino in crosta con pate' di olive nere e confettura di fichi verdi
Petit Arvine doc val d'Aosta 2010 Les Cretes

Risotto con fonduta di Raschera , basilico e gocce di aceto balsamico
Valtellina Superiore docg 2007 "I DIRUPI"

Filetto di Manzo in camicia di Lardo di Colonnata e ristretto al Chianti
Chianti Classico docg riserva 2007 Fattoria di Rignana

Sfogliata con Mousse di Nocciole
Moscato d'Asti docg 2011 Cascina Galletto

Costo della Cena : 35 euro

Prenotazioni:

055 2373684 Villa Castiglione
333 2594898 Matteo Fabbri

Via di Colle Ramole, 20 50023 Loc. Impruneta Firenze