



IN OCCASIONE DELLA 12° edizione VINO E' PIACERE
28-29 -30 SETTEBRE

Organizzata dalla Vinoteca al Chianti

**Villa Castiglione che ospita l'evento propone per la tre giorni enogastronomica i
seguenti menu degustazione a CENA**

Il Mare

Insalata di polpo cotto a bassa temperatura, salsa verde e gelatina di pane all'aceto
FALANGHINA FALERNO BIANCO DOC 2010 MOIO

Taglierino all'uovo, vongole vere e profumo di agrumi
PECORINO BIANCO "GIOCHEREMO CON I FIORI" 2010 TORRE DEI BEATI

Cuore di baccalà islandese, patatine e pomodorini
RIESLING "HERZU" 2010 ETTORE GERMANO

Panna cotta al cacao e zabaione
MOSCATO D'ASTI DOCG 2011 MASSOLINO

La Terra

Sformato patate rosse e funghi porcini, salvia dorata, crema di taleggio
NERO D'AVOLA 2010 FEUDO MONTONI

Ravioli gnudi ricotta di pecora e erbe fresche, burro oro e nocciole
VERDUNO PELAVERGA DOC 2010 n occasione BURLOTTO

Filetto di vitello di latte con Senape in grani e miele e corbezzolo
POGGIO ARGENTIERA MORELLINO DI SCANSANO DOC "SELEZIONE CAPATOSTA" 2009

Semifreddo al cheese cake con coulis di frutti di bosco
ASTI SPUMANTE DOCG CA' D GAL

costo delle CENA 35 EURO P.P.
SI CONSIGLIA DI PRENOTARE:

055 2373684 Villa Castiglione
333 2594898 Matteo Fabbri
Via di Colle Ramole, 20 50023 Loc. Impruneta Firenze