



**IN COLLABORAZIONE CON**



**VENERDI 15 NOVEMBRE 2013 ORE 20,30**  
**SERATA FRATTAGLIE.. BIANCHI 2012 che Sorprendono\***

*Antipasto:*

*Lampredotto "sbucciato" fritto con Pastella alla Salvia  
Ischia Bianco "Tenuta Chignole " 2012 PIETRATORCIA – Campania (12,6)*

*Carpaccino di Lingua con Rucola e Grana  
Riesling "Historium" 2012 JASCI & MARCHESANI – Abruzzi (7,3)*

*Primi:*

*Risotto zucca gialla e Trippa  
Vermentino doc Bolgheri 2012 "Paguro " La Cipriana – Toscana (8,9)*

*Orecchiette al Ragù di Cipolline di Pollo  
Verdicchio dei Castelli di Jesi doc 2012 ANDREA FELICI - Marche (8)*

*Secondi:*

*Lampredotto ai Porri  
Etna Bianco "Erse" 2012 TENUTA DI FESSINA – Sicilia (13,4)*

*Stufato di Guancia con Cipolline all'Aceto balsamico  
Ribolla Gialla doc Fco 2012 GUERRA ALBANO - Friuli (9,8)*

*Prezzo euro 30  
(compresa degustazione Vini)*

**\*E' POSSIBILE ACQUISTARE I VINI DELLA SERATA A UN PREZZO PROMOZIONALE \***

**\*\*Prenotazione obbligatoria\*\***

**Al Ristorante La Botte via borromeo,154**  
**Zona sportiva La botte Loc. Calzaiolo S. Casciano V.P (FIRENZE)**  
**Tel 0558249029 [pizzerialabotte@live.it](mailto:pizzerialabotte@live.it), [stefanokello@hotmail.it](mailto:stefanokello@hotmail.it)**  
**VINOTECA AL CHIANTI 055-2373267 [info@vinotecaalchianti.it](mailto:info@vinotecaalchianti.it)**

***\*PER UNICITA', PER CARATTERISTICHE, PER QUALITA', E ANCHE.. PREZZO!***