



IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 16 NOVEMBRE 2012 ORE 20,30  
Appuntamento annuale immancabile **Con le FRATTAGLIE**  
Abbinamento nobile con **VINI DI FRANCIA**

*Antipasto:*

*Sbucciato di Lampredotto fritto con pastella al profumo di salvia  
BLANQUETTE DE LIMOUX BLANC DE BLANC CHARME DE SOLEIL ROSIER -Languedoc (8,90)*

*Insalatina di nervetti e trippa con ceci e cipolla  
SAUMUR NO DOSE 2000 LA TOUR GRISE - Loira (15,70)*

*Primi:*

*Risotto in bianco con trippa e carciofi  
SAINT VERAN 2008 DOMAINE DU CHALET POULLY - Borgogna (15,20)*

*Caserecce al sugo di cipolline di pollo  
Vougeot 2006 Domaine Bertagna - Borgogna (45)*

*Secondi:*

*Rognone alla contadina  
MOREY ST DENIS "LES RUCHOTS" AMIOT P. - Borgogna (46)*

*Lampredotto briaco  
COTE ROTIE 2006 ROSTAING - Rodano (52,70)*

*Prezzo euro 40,00  
(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. Calzatolo 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)**