



IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 9 NOVEMBRE 2018 ORE 20,30
Appuntamento annuale con le FRATTAGLIE..
“ BIANCO, ROSSO... O ROSATO?”

(IV° edizione)

...PROVIAMOLI TUTTI. SI!

L'ABBINAMENTO O MEGLIO L'ACCOMPAGNAMENTO DI UN PIATTO SI FA ANCHE E SOPRATTUTTO CON IL GUSTO PERSONALE. E' DIVERTENTE E SFIZIOSO PROVARE ANCHE VINI DIVERSI , E CERCANDO LE PREFERENZE PERSONALI MA NON NECESSARIAMENTE SONO PER CATEGORIE O UNICHE ...

VINO E' PIACERE ...SCOPRILO CON NOI..

Antipasti:

Lampredotto "sbucciato" fritto con Pastella al profumo di salvia
CODA DI VOLPE DOC 2016 BOCCELLA Sergio - Campania (7,20)

Insalatina trippa, nervetti, ceci e Cipolla
MARESCO BIANCO IGT VALLE D'ITRIA 2017 ANGIULI DONATO -Puglia (16,50)

Primi:

Risotto Zucca gialla e Lampredotto
ROSATO NEBBIOLO “ BRICCO LORELLA “2017 ANTONIOLO – Piemonte (14)

Orecchiette al Ragù di Cipolline di Pollo
ETNA ROSATO DOC “VIGOROSA “ 2017 ROMEO DEL CASTELLO CHIARA VIGO - Sicilia (21,8)

Secondi:

Trippa bianca con carciofi e crudo
TINTILIA DEL MOLISE DOC LAME DEL SORBO 2013 VINICA (10,90)

Lampredotto “ Briaco”
RELOGIO igt 2015 CA' OROLOGIO - Veneto (29,60)

Prezzo euro : 34
(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,
VINOTECA AL CHIANTI 055-2373267 info@vinatecaalchianti.it

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