

IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 11 NOVEMBRE 2016 ORE 20,30
Appuntamento annuale con le FRATTAGLIE..
“ BIANCO, ROSSO... O ROSATO?”
(II° edizione)

...PROVIAMOLI TUTTI. SÌ!
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 alla Salvia
SOAVE CLASSICO DOC 2015 "CORTE MEMINI " 2015 LE MANDOLARE- Veneto (6,8)

Carpaccino di Lingua con Rucola e Grana
FALANGHINA FALERNO DEL MASSICO DOC 2015 MOIO - Campania (10,6)

Primi:

Risotto Lampredotto e Zucca gialla
"ROGITO " Rosato Basilicata igt 2014 CANTINA DEL NOTAIO – Basilicata (13,70)

Orecchiette al Ragù di Cipolline di Pollo
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC " CERANO " 2015 PIETRANTONJ Abruzzo (11)

Secondi:

Trippa bianca con carciofi e crudo
PINOT NERO 2010 BRESSAN Friuli V.G. (38,80)

Stufato di Guancia con Cipolline all'Aceto balsamico
SYRAH igt Sicilia "SCHIETTO " 2010 SPADAFORA- Sicilia (15,9)

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, stefanokello@hotmail.it
VINOTECA AL CHIANTI 055-2373267 info@vinotecaalchianti.it

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