



IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 14 NOVEMBRE 2014 ORE 20,30
Appuntamento annuale con le **FRATTAGLIE..**
“ **BIANCO, ROSSO... O ROSATO?**”

...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
Vermentino doc Suvereto "Filemone" 2013 LA FRALLUCA Toscana (11,7)*

*Insalatina di Nervetti, Trippa, Ceci e Cipolla
Chardonnay Val d'Aosta doc 2013 INSTITUTE AGRICOLE REGIONAL – Val d'Aosta (13,00)*

Primi:

*Risotto Lampredotto, Porri e Salsiccia
"Roseo" Rosato marche igt 2013 BOCCADIGABBIA– Marche (7,20)*

*Orecchiette al Ragù di Cipolline di Pollo
Teroldego Rosato doc Trentino 2013 DE VESCOVI ULZBACH - Trentino (8,60)*

Secondi:

*Trippa bianca con carciofi e crudo
Rossese di Dolceacqua doc 2013 TERRE BIANCHE – Liguria (15,4)*

*Stufato di Guancia con Cipolline all'Aceto balsamico
TERRALBA DOC Bovale "Arcuentu" CANTINA DEL BOVALE - Sardegna (11,8)*

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

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