



IN COLLABORAZIONE CON



SELEZIONE FORMIGLI

VENERDI 13 NOVEMBRE 2015 ORE 20,30
Appuntamento Autunnale.. con le FRATTAGLIE..
e il Pinot Nero .. pardon con la“BORGOGNA”

Benvenuti in Borgogna con:

Antipasti:

Sbucciato di Lampredotto fritto con Pastella alla Salvia
BOURGOGNE ROUGE 2006 - Domaine Serafin Pere et fils (35)

Insalatina di Nervetti e Trippa con Ceci e Cipolla
Beaune 1er cru LES CHOUACHEUX 2009 -LESCURE CHANTAL (40)

Primi:

Risotto Lampredotto ,Porri e Salsiccia
VOLNAY 1er cru CHEVRET 2009 -NICOLAS ROSSIGNOL(63)

Orecchiette al Ragu' di Cipolline di Pollo
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er cru LES CHATELOTS 2009- Herve' SIGAUT(65)

Secondi:

TRIPPA IN UMIDO BIANCO CON CARCIOFI
VOUGEOT 1er cru CLOS DE LA PERRIERE 2006 Domaine BERTAGNA (74)

Stufato di Guancia con Cipolline all'Aceto balsamico
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2006 -AMIOT (73)

GEVREY CHAMBERTIN 1er cru Clos de Varoilles 2002 Domaine de VAROILLES (62)

Prezzo euro :38

(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 info@vinotecaalchianti.it