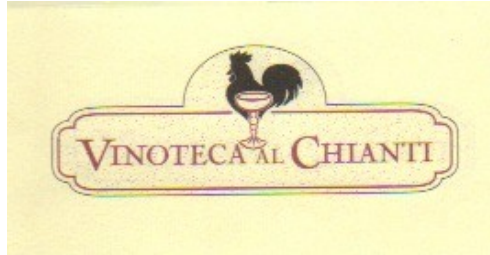




IN COLLABORAZIONE CON



SELEZIONE FORMIGLI

VENERDI 23 OTTOBRE 2015 ORE 20,30

CON UNA CENA DEGUSTAZIONE

il Buon PESCE POVERO ACCOMPAGNATO Da RICCHI
VINI BIANCHI FRANCESI

SFORMATINO DI COZZA CON SALSA DI POMODORO FRESCO

VOUGEOT BLANC 2006 -DOMAINE BERTAGNA (45)

GRATINATO DI PESCE POVERO

RIESLING GRAND CRU WIEBELSBERG 2012 -ANDRE' RIEFFEL (32)

Maltagliati fatti in casa con BACCALA' E PORRI

L'EXTREME BLANC Cotes Catalanes igp 2013- LES CLOS PERDUS (36)

Orecchiette al ragu' di SGOMBRO

CHABLYS GRAND CRU 2005 LES CLOS- PASCAL BOUCHARD - (64)

Tortinodi Acciughe e Patate al profumo di Salvia

CHASSAGNE MONTRACHET 1er cru MORGEOT 2011 -THOMAS MOREY (65)

Prezzo euro 35,00

(compresa degustazione Vini)

E' POSSIBILE ACQUISTARE I VINI PRESENTI A UN PREZZO VANTAGGIOSO*

****Prenotazione obbligatoria GRAZIE****

Al Ristorante La Botte via borromeo,154

Zona sportiva La botte Loc. Calzaiolo S. Casciano V.P (FIRENZE)

Tel 0558249029 pizzerialabotte@live.it /info@vinotecaalchianti.it