



IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 1 DICEMBRE 2017 ORE 20,30
Appuntamento annuale con le FRATTAGLIE..
“ BIANCO, ROSSO... O ROSATO?”

(III° 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
BIANCO DI CUSTOZA doc 2016 LE VIGNE DI SAN PIETRO - Veneto (8,40)

Insalatina trippa, nervetti, ceci e Cipolla
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUP DOC 2016 " LE PIAIOLE " TENUTA UGOLINO – Marche (6,80)

Primi:

Risotto Zucca gialla e Trippa
NIEDDERA ROSATO 2016 CONTINI – Sardegna (8,30)

Orecchiette al Ragù di Cipolline di Pollo
BOLGHERI ROSATO DOC 2015 “ PEAU D'ANGE” LA CIPRIANA - Toscana (8,8)

Secondi:

Trippa bianca con carciofi e crudo
PINOT NERO 2013 MASO THALER – Alto Adige (25,3)

Stufato di Guancia con Cipolline all'Aceto balsamico
TAURASI DOCG 2011 BOCCELLA - Campania (25,30)

Prezzo euro : 32
(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@vinotecaalchianti.it

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