

La LOCANDA di PIETRACUPA

Ristorante

GIOVEDI 20 NOVEMBRE 2008

ORE 20-20,30

Menù

Baccalà mantecato con bastoncini croccanti di polenta
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MILL. 2002 HATON JEAN NOEL

Frittatina di erbe servita con peperoni e scalogni
CHAMPAGNE HERRIET BAZIN BLANC DE NOIR GRAND CRU HENRIET BAZIN

Tortelli di pere e pecorino con salsa di barbabietola e semi di papavero
CHAMPAGNE ROSE' BRUT VOIRIN DESMOULINS

Zuppa di funghi porcini con agnolotti di cappone
CHAMPAGNE PIERRE HENRI JACKY CHARPENTIER

Lombetti di coniglio con pomodori canditi, olive e purea di fagioli zolfini
CHAMPAGNE ROSE DE SAIGNE' RENE' GEOFFROY

Fritto della Locanda
CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU MILL. 1999 EDMOND BARNAUT

Sorbetto al mandarino

SERATA ORGANIZZATA DALLA VINOTECA AL CHIANTI
"SELEZIONE TREADE PLUS LUCIEN"

**** per info e prenotazioni rivolgersi alla Locanda Pietracupa****
(COSTO DELLA SERATA 55 EURO)