

In Collaborazione Con

**VINOTECA AL CHIANTI**  
**Selezione Formigli**



**GIOVEDÌ 25 NOVEMBRE 2010 ORE 20,30**  
**GRANDE CENA DEGUSTAZIONE**  
**PINOT NERO DI BORGOGNA**

Creme brule' di Castelmagno e tartufo nero con insalata di cavolo cappuccio  
viola

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru « Les Chouaceux » 2005 LESCURE CHANTAL**

\*\*\*

Risotto al radicchio trevigiano mantecato allo Strachitunt piemontese  
**MOREY ST. DENIS 1<sup>er</sup> cru " Les Ruchots" 2006 AMIOT PIERRE ET FILS**

\*\*\*

Controfiletto di cervo e carciofo ripieno di zucca gialla con salsa ai mirtilli  
**VOSNE ROMANEE' 1<sup>er</sup> cru « Les Beaux Monts » 06 DOMAINE BERTAGNA**

\*\*\*

Torta soffice alle nocciole e cioccolato bianco con salsa di cachi

**GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> cru " Le Fonteny" 06 Dom. SERAFIN Pere et fils**

\*\*\*

**COSTO DELLA SERATA :65 EURO**

PER PRENOTAZIONI  
RIVOLGERSI  
AL RISTORANTE

[WWW.TARGABISTROT.NET](http://WWW.TARGABISTROT.NET)  
**TEL. 3357616345-3489197665**