

Filipepe

GIOVEDÌ 30 GIUGNO 2011
ore 20.30

IN COLLABORAZIONE con
LA VINOTECA AL CHIANTI SELEZIONE FORMIGLI BOTTAI FIRENZE



PRESENTA

SIAMO ANCORA QUÀ.. (E GIÀ!) con LE BOLLE DI CHAMPAGNE

Il crudo: Carpaccio di spada con emulsione di rucola su letto d'iceberg

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANC cuvee de Reserve ANDRE' ROBERT (33)

Le alici: Panino alle alici con caciocavallo zucchini e olio alla menta

L'insalata: Polpo affogato, fagiolini mangiatutto croccanti, e farro della Garfagnana con olio al basilico

CHAMPAGNE 1ER CRU CARTE NOIRE HUOT (32)

La pasta artigianale: "Fregola tostata" mantecata con brodetto granchio gamberi e scampi alla maggiorana

CHAMPAGNE ROSE' R DE ROSA BOURMAULT (38)

Le capesante: Capesante dorate al lardo di Zibello su crema di pomodori camone con fave di zucchini e fiori di zucca

CHAMPAGNE Polisy 2002 ANDRE' BEAUFORT (72)

Pistacchio: Semifreddo al pistacchio con sfornato caldo alle mele e salsa ai pistacchi

CHAMPAGNE GRAND CRU GRANDE RESERVE NATURE PENET-CHARDONNET (86)

(PREZZO: 50 euro)

(compresa degustazione Champagne)

E' POSSIBILE ACQUISTARE PER ACCOMPAGNARE ULTERIORMENTE LA SERATA
O PORTARSI A CASA LA BOTTIGLIA INTERA AL PREZZO INDICATO A FIANCO DEL VINO

Per info e prenotazioni rivolgersi A RISTORANTE FILIPEPE

Ristorante FILIPEPE via san niccolò 43 – 39 r Firenze tel. 0552001397 info@filipepe.com
www.filipepe.com