



IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 11 NOVEMBRE ORE 20,30
SERATA **FRATTAGLIE** BEVENDO **L'ITALIA**

Antipasto:

*Lampredotto "sbucciato" fritto con pastella alla salvia
VERDICCHIO DI MATELICA DOC TERRAVIGNATA 2010 BORGO PAGLIANETTO - MARCHE (5,70)*

Insalatina di nervetti trippa ceci e cipolla

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOC 2010 LA MEIRANA BROGLIA -PIEMONTE(9,70)

Primi:

*Risotto zucca gialla e lampredotto
FRIULANO COLLIO 2010 FRANCO TOROS - FRIULI (18,20)*

Trofie al Ragu' di cipolline di pollo

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2009 PIETROSO - TOSCANA (12,60)

Secondi:

*Trippa bianca con carciofi
ETNA ROSSO DOC 2008 VIGO FATTORIA ROMEO DEL CASTELLO - SICILIA (27,00)*

Rognone al rosmarino stufato al chianti

BAROLO DOCG BUSSIA 2006 FENOCCHIO - PIEMONTE(30,60)

Prezzo euro 35,00

(compresa degustazione Vini)

E' POSSIBILE ACQUISTARE PER ACCOMPAGNARE ULTERIORMENTE LA SERATA O DA PORTARE VIA A UN PREZZO PROMOZIONALE*

****Prenotazione obbligatoria GRAZIE****

Al Ristorante La Botte via borromeo,154

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

Tel 0558249029

o

alla VINOTECA AL CHIANTI a info@vinotecaalchianti.it