



IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 18 FEBBRAIO 2010 ORE 20,30
SERATA FRATTAGLIE E .. BOLLE ITALIANE

Antipasto:

Lampredotto "sbucciato" fritto con pastella al profumo di salvia
SPUMANTE BRUT HADERBURG – ALTO ADIGE (19)

Insalatina di nervetti trippa ceci e cipolla

FRANCIACORTA SATEN 2006 GATTI – LOMBARDIA (22)

Primi:

Fettuccine al sugo di cipolline di pollo

ALTA LANGA SPUMANTE ETTORE GERMANO – PIEMONTE (24)

Orecchiette trippa carciofi e prosciutto

COLLIO SPUMANTE PIE' DI MONT – FRIULI (21)

Secondi:

Collo di papero ripieno in umido

SPUMANTE ROSE' EXCELLOR ARUNDA – ALTO ADIGE (26)

Stracotto di guancia al chianti

FRANCIACORTA ROSE' EXTRA BRUT GATTA – LOMBARDIA (22)

Prezzo euro 35,00

(compresa degustazione Vini)

E' POSSIBILE ACQUISTARE PER ACCOMPAGNARE ULTERIORMENTE LA SERATA O DA PORTARE VIA LA BOTTIGLIA INTERA AL PREZZO INDICATO A FIANCO DEL VINO

****Prenotazione obbligatoria****

Al Ristorante La Botte via borromeo,154

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

Tel 0558249029 pizzerialabotte@live.it

o

VINOTECA AL CHIANTI 055-2373267 info@vinotecaalchianti.it