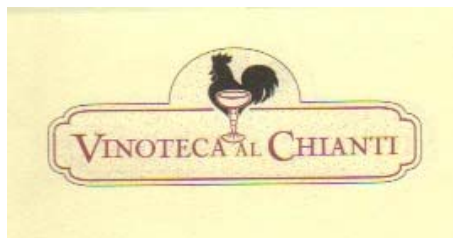


IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 13 APRILE 2012 ORE 20,30

CHEESE & NATURAL WINE

“ Percorso enogastronomico a base di formaggi e vini naturali”

Antipasti:

Insalatina di Roqueford con noci

SAUVIGNON LIEBEN AICH 2010 MANINCOR -Alto Adige –Sud Tirol (19,50)
RIESLING OBERMAIRLHOF 2008 HADERBURG - Alto Adige –Sud Tirol(16,70)

Sformatino di Gorgonzola e pere con salsa di vin santo

SAUVIGNON 2004 DARIO PRINCIC - Friuli (24,20)
BIANCO DELLA CASTELLADA COLLIO DOC 2004 LA CASTELLADA (27,90)

PRIMI:

Risottino porri e Taleggio

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC 2007 MOSCHIONI - Friuli(12,70)
TEROLDEGO ROTALIANO DOC 2006 VINDIMIAN - Trentino (11,70)

Gnocchetto salsa di Pecorino con dadolata di verdure

CHIANTI CLASSICO DOCG 2006 LE TRAME - Toscana (27)
CHIANTI CLASSICO DOCG 2006 RISERVA BUGIALLA POGGERINO- Toscana (26,50)

SECONDO:

Misto di formaggi della fattoria di Corzano e Paterno

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2007 PIANDELLORINO – Toscana (22,70)
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2004 SAN POLINO – Toscana (30,30)

Sorbettino alla Salvia

Prezzo euro 40,00

(compresa degustazione Vini)

***E' POSSIBILE ACQUISTARE LE BOTTIGLIE PRESENTI A UN PREZZO
PROMOZIONALE***

****Prenotazione obbligatoria****

Al Ristorante La Botte via borromeo,154

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

Tel 0558249029 stefanokello@hotmail.it O VINOTECA AL CHIANTI info@vinotecaalchianti.it