



IN COLLABORAZIONE CON



SELEZIONE FORMIGLI

VENERDI 19 OTTOBRE 2012 ORE 20,30

CENA DEGUSTAZIONE

Riscopriamo il pesce dimenticato, il Buon PESCE POVERO
Riscopriamo i VINI BIANCHI DI ANNATE meno recenti

Tagliata di Pesce povero a seconda del pescato

NURAGUS DI CAGLIARI "PEDRAIA" 2010 CANTINA DI SANTADI - SARDEGNA (7,70)

Cozze e acciugine fresche gratinate nel forno a legna

ETNA BIANCO " CASELLE " 2009 BENANTI - SICILIA (10)

Maltagliati fatti in casa con baccalà' e porri

VERDICCHIO DI MATELICA 2008 LA MONACESCA - MARCHE (9,50)

Orecchiette al ragu' di sgombro

FRIULANO 2007 SIRK -SLOVENIA - (11,80)

Millefoglie di acciughe e patate al profumo di salvia

GRECO DI TUFO DOCG 2006 MOLETTIERI S. - CAMPANIA (17)

Prezzo euro 30,00

(compresa degustazione Vini)

E' POSSIBILE ACQUISTARE I VINI PRESENTI A UN PREZZO VANTAGGIOSO*

****Prenotazione obbligatoria GRAZIE****

Al Ristorante La Botte via borromeo,154

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

Tel 0558249029 pizzerialabotte@live.it /stefanokello@hotmail.it