



IN COLLABORAZIONE CON



SELEZIONE FORMIGLI

MERCOLEDI 6 LUGLIO ORE 20,30

CENA D'ESTATE...2016

“PESCE E.. BIANCHI di Borgogna & Loira...”

COZZE RIPIENE

ANJOU BLANC 2014 CHATEAU DE PASSAVANT – Chenin Blanc/ Loira (16,50)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE AL PROFUMO DI LIME E PEPE ROSA

CHABLIS 2014 DOMAINE PINSON - Chardonnay /Borgogna (21,80)

GNOCCHETTI DI PATATA CON VONGOLE E CAPRINO ERBORINATO

POUILLY FUME' “LES PIERRES DE PIERRE” 2014 MASSON BLONDELET -Sauvignon blanc/Loira (25,10)

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE

PERNARD VERGESESSES B. 1er cru “SOUS FRETILLE » 2012 RAPET –Chardonnay/Borgogna(52,5)

Prezzo euro 38,00

(compresa degustazione Vini)

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

****Prenotazione obbligatoria GRAZIE****

La Serata si svolgera' al Ristorante Aqva by De Profundis Cafe Via

G. Del Puglia snc Figline e Incisa Valdarno

Per info e prenotazioni 055/951017 o deprofundiscafe@gmail.com

PRENOTAZIONI POSSIBILI ANCHE

VINOTECA AL CHIANTI info@vinotecaalchianti.it