



IN COLLABORAZIONE

GIOVEDI' 30 OTTOBRE 2025 ORE 20

PRESENTAZIONE DEL LIBRO di SILVANO FORMIGLI

(NUOVA RISTAMPA)

**“A TAVOLA CON I LOCALI AMICI DELLA VINOTECA”
Con i Vini del Distretto di PANZANO IN CHIANTI (FI)**

*Tonno di coniglio affumicato, con carotine glassate e riduzione alla birra
• flan di porcini con cialda di parmigiano e guanciale croccante*

**Chianti Classico docg 2022 VALLONE CECIONE
Chianti Classico docg 2022 FONTODI**

*

*Gnudi di ortica con burro al timo e fonduta di granmugello
Pappardella rustica con grano saraceno al ragù di cinghiale*

**Chianti Classico docg 2021 RIGNANA
Chianti Classico docg 2021 LE CINCIOLE**

**

*Pluma di cintale alla griglia con zucca arrosto
Piccione arrosto con riduzione al vinsanto e scalogni fondenti*

**Chianti Classico docg Mb 1933 2021 MONTEBERNARDI
Chianti Classico docg Riserva 2018 CANDIALLE**

*Sorbetto al gin e salvia
Castagnaccio con ricotta montata al profumo di rosmarino*

**Prezzo euro : 50
(compresa degustazione Vini)
Prenotazione obbligatoria**

**Via Imprunetana 134 PozzolatICO Impruneta
info@i3pini.com Tel. +39 055 208065+39 392 6407251**

Oppure VINOTECA AL CHIANTI 055-2373267 info@vinotecaalchianti.it