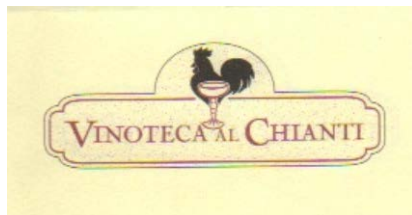




IN COLLABORAZIONE CON



VENERDI 8 NOVEMBRE 2019 ORE 20,30
Appuntamento annuale con le FRATTAGLIE..

“ BIANCO, ROSSO... O ROSATO?”

Dedicata ai VINI SICILIANI

(V° edizione)

...PROVIAMOLI TUTTI. SI!

L'ABBINAMENTO O MEGLIO L'ACCOMPAGNAMENTO DI UN PIATTO SI FA ANCHE E SOPRATTUTTO CON IL GUSTO PERSONALE. E' DIVERTENTE E SFIZIOSO PROVARE ANCHE VINI DIVERSI , E CERCANDO LE PREFERENZE PERSONALI MA NON NECESSARIAMENTE SONO PER CATEGORIE O UNICHE ...

VINO E' PIACERE ...SCOPRILO CON NOI..

Antipasti:

Lampredotto "sbucciato" fritto con Pastella al profumo di salvia

“QUOJANE DI SERRAMARROCCO “ ZIBIBBO bianco igp 2018 BARONE DI SERRAMARROCCO- Erice TP (12,80)

Carpaccino di Lingua Rucola e Grana

“VIGNA VERDE “ GRILLO bianco igp 2018 DE BARTOLI –Marsala TP (15,80)

Primi:

Risotto Zucca gialla e Lampredotto

ETNA ROSATO DOC “ROMICE DELLE SCIARE” 2017 CALCAGNO -Passopisciaro -CT (16,90)

Orecchiette al Ragu' di Cipolline di Pollo

“DAMA ROSA “PERRICONE igt Terre Siciliane 2017 TERRE DI GRATIA -Camporeale PA (10,7)

Secondi:

Trippa bianca con carciofi e crudo

ETNA ROSSO DOC 2016 “PASSOROSSO” PASSOPISCIARO CT (26,80)

Stufato di Guancia con cipolline e aceto balsamico”

NERO D'AVOLA DOC Sicilia 2012 “VRUCARA “ FEUDO MONTONI –Cammarata - AG (27,50)

Prezzo euro : 37

(compresa degustazione Vini)

***E' POSSIBILE ACQUISTARE I VINI DELLA SERATA A UN PREZZO PROMOZIONALE ***

****Prenotazione obbligatoria****

Al Ristorante La Botte via borromeo,154

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

Tel 0558249029 pizzerialabotte@live.it,

VINOTECA AL CHIANTI 055-2373267 info@vinotecaalchianti.it

***SCELTA PER UNICITA', PER CARATTERISTICHE ,PER QUALITA', E ANCHE.. PREZZO!**