

## SERATA ENOGASTRONOMICA TOSCANA

21 MARZO 2019 ore 20.30

### MENU

#### PER COMINCIARE....

- ❖ PAPPAL POMODORO
- ❖ BRUSCHETTA AI FEGATINI
- ❖ BRUSCHETTA AL LARDO DI COLONNATA
- ❖ SALAME TOSCANO
- ❖ SALAME FINOCCHIONA

**IN ABBINAMENTO AL VINO SPUMANTE METODO CLASSICO Brut "FRANCOIS 1er" a base di Chardonnay**

#### PER PROSEGUIRE....

- ❖ TESTARIOLI FRESCHI AL RAGU' DI CINGHIALE  
**IN ABBINAMENTO a CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI QUERCETO**
- ❖ GUANCIOLO DI MANZO "CHIANINA" ALL'OLIO TOSCANO SU SPECCHIO DI CHIANTI  
RISERVA CON QUENELLES DI POLENTA RIMACINATA A PIETRA  
**IN ABBINAMENTO a CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA GRAN SELEZIONE "IL PICCHIO"**

#### PER CHIUDERE IN DOLCEZZA...

- ❖ SORBETTO AL POMPELMO ROSA
- ❖ CANTUCCI FATTI IN CASA **ACCOMPAGNATI DA VIN SANTO DOC DEL CHIANTI CLASSICO**

#### **VINI PRESENTATI IN SERATA DELLA CANTINA CASTELLO di QUERCETO dal 1897, GREVE IN CHIANTI**

- **METODO CLASSICO Brut "FRANCOIS 1er"**
- **CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI QUERCETO**
- **CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA GRAN SELEZIONE "IL PICCHIO"**
- **VIN SANTO DOC DEL CHIANTI CLASSICO**
- 

**PREZZO EURO 50,- P.P.\*** OFFERTA SOGGETTA ALLA PRENOTAZIONE