



VINO.75

Lunedì 10 Dicembre Ore 20.45

Cena "Notti Medicee" con 6 vini in abbinamento

Un'occasione unica per provare e sperimentare la Tecnica dell'Abbinamento

Aperitivo di benvenuto offerto dall'Associazione IL SANTUCCIO (ore 20.00)

Esame per i partecipanti del Corso per Sommelier di Primo Livello



Flan di Verdure con Formaggio Fuso

Francicorta DOCG Brut Monte Rossa



Risotto ai Fiori di Zucca

Abruzzo DOC Pecorino Giocheremo Con I Fiori 2017 Torre dei Beati



Raviolo di Patate alla Chiantigiana

Kalterersee - Lago di Caldaro Classico Superiore DOC Quintessenz 2017



Tagliata di Tacchino al Profumo di Rosmarino con Patate alla Ghiottona

Sicilia Nero d'Avola DOC Saia 2015 Feudo Maccari



Tiramisù alla Arturo

Veneto IGT Rosso Passito Madoro 2013

Ristorante: Trattoria dell'Orto, Via dell'Orto 35/A (zona San Frediano)

Per partecipare alla cena aperta anche ai non iscritti è necessario lasciare un acconto di 20 euro durante le serate del corso o all'Enoteca Vignoli, Via Cimabue 5R. Quota partecipazione totale 35 euro

www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it tel. 055 5397658 (orario ufficio) 3473353985 Leonardo