



# Il Santuccio

## Festa di Primavera con Cena di Fine Corso



TENUTA TORRE  
MORAIA MORA

GEOGRAFICO

Mercoledì 4 Aprile Ore 20.00 - **together**  
FLORENCE INN

**Aperitivo di benvenuto: PICCINI "Memoro" Spumante Extra Dry**

**Cappuccino ai Funghi Porcini**

**MORAIA "Calasera" Vermentino di Maremma Toscana IGT**

**Risotto agli Asparagi e Polvere di Pancetta**

**TORRE MORA "Scalunera" Etna Rosato DOC**

**Filetto con Miele al Tartufo e Patate ripassate alle Erbe**

**GEOGRAFICO "Contessa di Radda Riserva" Ch. Classico**

**Tortino di Mele Caldo con Crema al Cioccolato**

**GEOGRAFICO Vin Santo del Chianti**

**Parteciperà alla serata l'Enologo G. D'Afflitto**

**Programma serata: ore 20.00 ritrovo presso il Together Florence Inn**

**(Via Livenza 6 Firenze zona Firenze Sud - Sorgane) e Aperitivo**

**Ore 20.15: esame con successiva correzione del test - Ore 20.45 Cena di Fine Corso**  
**Durante la cena parleremo di abbinamenti sia con l'Azienda Agricola che con lo Chef**

**Prenotazione obbligatoria: E' richiesto un acconto di 20 €.**

**La cena è aperta anche ai non corsisti. Quota totale di partecipazione 35 €.**

**I corsisti devono portare i bicchieri per le prove di degustazione con i piatti.**



**Lo chef: Danilo Bottazzi**  
Napoletano di origine ha esperienze in tutta Europa, dove si è affermato e fatto conoscere per la sua cucina legata alle tradizioni. Ritornato in Italia il "suo" ristorante *Moi* nella Riviera Romagnola è stato inserito nella Guida Michelin con due Forchette.

Conservatrice ma in chiave moderna si definisce uno "psicologo della cucina". Le basi di ogni piatto sono i prodotti di stagione che ricerca con cura e attenzione



**Il Together Florence Inn (Via Livenza 3/A) è situato nella zona Sud di Firenze a Sorgane con parcheggio gratuito davanti all'ingresso dell'Hotel.**

**Il ristorante, recentemente ristrutturato, è un punto di riferimento per gli amanti della buona cucina tradizionale.**