



VINO.75

e



Lunedì 8 Aprile Ore 20.30 - Cena di Fine Corso

Dal Nord al Sud per provare i migliori abbinamenti!

Aperitivo di benvenuto

Pignoletto di Modena DOC Brut 9 Brioso Giacobazzi

.....

**Sfogliata ripiena di Gorgonzola, Speck e Radicchio
Sudtirolo - Alto Adige DOC Gewurztraminer Kellerei Bozen -
Cantina Bolzano 2018**

**Raviolo Mugellano con pesto di Mandorle Pistacchi e Salvia
Casarecce con Ragù Bianco**

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC San
Paterniano Tenuta Mattei 2015**

**Cosciotto di Maiale con Caponata di Verdure e
Sformatino di Patate con Timo.**

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Tenuta Ulisse 2017

**Millefoglie con Crema Chantilly e Gocce di Cioccolato
Moscato d'Asti DOCG Nivole Michele Chiarlo 2018**

I piatti saranno preparati dal noto Executive Chef Alessio Ceccherini

Per raggiungere Villa Castiglione da Porta Romana dirigersi verso il Galluzzo; prima di arrivare alla rotonda per l'autostrada sulla destra prendere Via di Colle Ramole (sull'angolo c'è la Vinoteca al Chianti) e seguire le indicazioni per Villa Castiglione. La struttura è dotata di ampio parcheggio gratuito all'interno della struttura.

Villa Castiglione - Via Colle Ramole n.20 - Località Bottai - 50023 Impruneta (FI)

**Per partecipare alla cena è necessario lasciare un acconto di 20 €
(Quota di partecipazione complessiva: 35 €)**

www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it Tel. 055 5397658 cell. 3473353985