

Sabato 17 Novembre 2018 ore 20,30

Serata tartufo

- * Polentina formenton 8 file della Garfagnana con fonduta di formaggio Don Carlo e tartufo bianco abbinata a calice di Spumante metodo classico brut 2012 Az. Agr. L'Agona (Terricciola, Pisa)
- * Tagliolini con tartufo bianco e calice di vino rosso l'Iroso 2015 Az. Agr. L'Agona (50% Sangiovese, 30% Merlot e 20% Syrah)
- * Carpaccio di manzo Macelleria Giusti con tartufo bianco e calice di vino rosso Presuntuoso 2015 Az. Agr. L'Agona (100% Sangiovese)
- * Yogurt greco con miele di San Rossore e tartufo bianco abbinato a calice di Moscato d'Asti Bricco Quaaglia

Acqua

Caffè

I tartufi utilizzati saranno i Tartufi di Teo, Az. Agr. San Luigi, Ghizzano, Peccioli (PI)

Prezzo 60 euro per persona

Massimo 25 persone

Prenotazione obbligatoria allo 050 8754079

