

IL BRUNELLO nella TERRA DEL BRUNELLO

Conosciamo lo chef GIANLUCA DI PIRRO maestro pasticciere e cultore della gastronomia che riesce a far straordinario il banale, che ci propone un menù dove il carpaccio "non è" crudo, la storica ribollita etrusca ha un tocco di classe, il farro intriga l'anatra ed il nobile filetto è impreziosito dal Brunello, dove i suoi dolci non sono solo dolci ma monumenti alla piacevolezza. Un menù dove i vini sono un perfetto abbinamento con i piatti proposti.

Vini straordinari presentati da BIONDI SANTI produttore storico che rappresenta tutta l'Italia enologica e da LUCA BRUNELLI produttore di recente impegno ma di sicuro avvenire. Appuntamento alle ore 9,45 a Massa M.ma in P.za Dante (Hotel Duca del Mare), da qui in carovana sino a Castelnuovo dell'Abate dove visiteremo la cantina di Biondi Santi IL GREPPO, alle 13 saremo a Montalcino per il pranzo nel locale inserito in Guida Osterie D'Italia 2006 e 2007. Nel pomeriggio visiteremo l'azienda di Brunelli situata proprio "dentro" Montalcino. Per i "dormiglioni" appuntamento alle 13 direttamente al Ristorante.

Ristorante AL GIARDINO

MONTALCINO SI Tel. 0577 849076

Domenica 19 Novembre 2006 ore 13

Menù

L'antipasto

Crudo di chianina in carpaccio con pecorino ed aceto balsamico

La zuppa

Ribollita etrusca al tocco dello chef

Il primo asciutto

Tagliatella di farro con sugo d'anatra e porcini trifolati

Il secondo

Filetto di manzo con riduzione di Brunello

Il contorno

Souffloué di patate

I dolci e la caffetteria

Fantasia di leccornie di Gianluca

I vini in accompagnamento saranno una selezione delle Aziende

BIONDI SANTI

LUCA BRUNELLI

Quota Soci SLOW FOOD € 35 - non Soci € 38 Prenotazioni entro il 17
Novembre 2006 presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 36 partecipanti)