

TAVERNA DEL BOCCONDIVINO

Via Ximenes n° 5 – MASSA MARITTIMA GR Tel. 0566-903546

Venerdì 7 Aprile 2006 ore 20,15 andiamo a conoscere la cucina dei nostri soci David Mochi ed Enrica Farina che hanno recentemente rilevato l'ex Enoteca Balestracci creando questa interessante Taverna dal nome che è tutto un programma

VINELLANDO PER LA TOSCANA

Dal Carmignano alla Garfagnana, dalle colline pisane al Chianti, fino al Monteregio passando per Bolgheri e la Val di Cornia... degustazione ragionata di 7 vini rossi che svelerà alcuni caratteri del variegato panorama dei vini toscani

I VINI DELLA SERATA

Etichetta - Anno	Gradi	Azienda	Zona
TASSINAIA - 2001	14	Castello del Terriccio	Colline Pisane
CARMIGNANO VILLA ARTIMINO - 2000	13,5	Villa Artimino	Pratese
MONTEREGIO ROSSO - 2001	13,5	Morisfarms	Monteregio
SENO Chianti Colli senesi - 2000	13	Marciano - C. Betti	Senese
RICO Pinot Nero - 2003	13	Poderi di Garfagnana	Garfagnana
RODANTONIO Sangiovese - 2002	13,5	Giomi - Zannoni	Val di Cornia
GUARDIABOSCHI - 2002	13,5	Fornacelle	Bolgheri

ABBINATI A:

Si inizia con le Fantasie del Boccondivino

Vellutata di ceci al grattato di tartufo con tagliolini caserecci
Gnocchi con tagliato di capriolo

Tagliata *nel contro cost* di manzo americano su insalata arlecchino
con Salse aromatiche

Bocconcini di cervo con mirtili

Il dolce Soufflè di cioccolato su crema calda

per finire il Caffè e tanti..... Distillati

€ 30 (di cui 1 x Terra Madre) **RISERVATA AI SOCI**

Prenotarsi c/o Fiduciario Tel. 349 0710478 entro il 6 Aprile
salvo disponibilità posti esaurita (Max. 24 partecipanti)