

Mescolanze a Boccheggiano

È ritornato l'Autunno con la voglia di gustare ricette più "calorose" e vini adeguati, ecco pertanto un abbinamento voluto per provare la cucina casalinga delle nostre "parti" con i vini di altre "parti" ci ritroveremo (per la prima volta nel Comune di Montieri), ospiti della famiglia Tompetrini nella loro casa oggi diventata

Agriturismo SAN MICHELE

www.agriturismosanmichele.biz

Venerdì 6 Ottobre 2006 ore 20,15

Menù

L'inizio è con i Crostini toscani

il primo "primo" Crespelle bianche

il secondo "primo" Lasagne al sugo di carne

la seconda portata Pollo alla cacciatora con olive

assaggiamo anche il Cinghiale alla maremmana

in abbinamento ai Fagioli lessi con l'olio del San Michele

la classica Crostata di Mamma Telda con marmellata di susine

a finire il Caffè con "Ammazzacaffè"

Carta dei Vini

Produttore - Nazione	Indicazioni sul Vino		Gradi	Anno
Bataapati - Ungheria	Dry Withe Wine Zoldveltelini	Bianco	13,5	2003
Badger Creek - Australia	Australia Semillon- Chardonnay	Bianco	13,5	2003
Kourtakis S.A. - Grecia	Kouros - Nemea Doc	Rosso	12,5	2000
Christian Prinz - Germania	Dornfelder - Trocken rotwein	Rosso	13	2004
Baron De Ley - Spagna	Rioja Reserva	Rosso	13,5	2000
Joseph Phelps - U.S.A	Cabernet Sauv. - Napa Valley	Rosso	13,5	1999
?	?	?	?	?

Soci SLOW FOOD € 30 - non Soci € 33 (Max. 24 partecipanti)
Prenotazioni sino esaurimento disponibilità o entro il 4-10-2006
presso il Fiduciario 349 0710478