

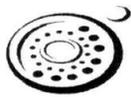


“ Per il loro
futuro”



Villa Castelletti
Signa

Sabato 24 Novembre 2012



Associazione Italiana Sommeliers
Sezione Territoriale Toscana

Delegazione di **Prato**

Champagne Brut

Ruinart

Champagne Brut R serve

Charles Heidsieck

Champagne Brut R serve

Vollereaux

Champagne Brut

F.F. Richard & Fils

Champagne Tradition

Jean Milan

Champagne Blanc de Noirs

Boizel

Champagne Brut

Benoit Lahaye

Champagne Cuv e Sp ciale Moon

Philipponnat

Champagne Brut

Bollinger

Champagne

Delamotte

Champagne Ros  Majeur

Ayala

Champagne

Agrapart

Champagne Brut

Belin

Champagne Brut

Fleury

Champagne Cuv e de R serve

R. Pouillon & Fils

Champagne Cuv e Saphir

Bouch  P re et Fils

Le fritture a cura di Galateo:

Perle di mozzarella - Frittelle di ceci e pecorino
Cipolla bianca croccante - Polpettine di riso e tartufo
Melanzane in pastella alle erbe - Perle di baccalà e sesamo
Cubi di Parmigiano fritto - Piccole milanesine di pollo
Perle briosciate con prosciutto di Cinta Senese Agricola Scorzano e tartufo

i ristoranti in ordine di "apparizioni" alla
nostra cena

"Ristorante Enoteca Nazionale Giorgio Pinchiorri"

Battuto di carne cruda con salsa al parmigiano e scaglie di olive

"Ristorante La Tenda Rossa"

Sembra Capasanta

"Locanda La Bussola da Gino"

Follia di Ribollita in coppa Martini

"Ristorante Ora d'Aria"

Il sogno della patata, essere tartufato

"Ristorante Opera 22"

Cardo, limone candito e prosciutto affumicato

"Ristorante Il Rigoletto"

Cubo di Bolliti

"Ristorante Il Palagio"

Sablè al pistacchio con terrina di foies gras

"Ristorante Osteria di Passignano"

Spuma di fagioli all'uccelletto con farro soffiato e olio aromatizzato alla salvia

Ristorante "Fuor d'Acqua"

Tartare di tonno con germogli e riduzione di balsamico

La minestra di pane calda – **"Gastronomia Il Buongustaio"**

Il panino con il Lampredotto, la Trippa alla fiorentina - "Lo Chef salato"

“Spes Docet”

Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale
(ONLUS)



in collaborazione con



a completo favore di





“ Per il loro futuro”



Villa Castelletti
Signa

Sabato 24 Novembre 2012



Associazione Italiana Sommeliers
Sezione Territoriale Toscana

Delegazione di **Prato**

Champagne Brut Rosè Magnum
Thienot

*

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona
2006
Cantine Dei

*

Vino Passito 2003
Fattoria Selvapiana

Acqua di Toscana Sorgente San Felice

Gnudi di ricotta e spinaci su crema di zucca
gialla e peperoncino fresco

*

Filetto di Cinta Senese alla Nino Bergese su
covoncino di cavolo cappuccio e
sformatino di porri

*

Trilogia di Cioccolati con cuore di passione in
trasparenza
Cremino caldo al Passito di Selvapiana

*

Lo show di Fabrizio Vendramin ed Angelo Pintus

*

Open Bar, le caramelle di gelato del "Vivoli",
i "Samaroli Spirits", la pizza e musica per
ballare

“Spes Docet”

Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale
(ONLUS)



in collaborazione con



a completo favore di

