

PEACE
AND
LOVE!



Noi vi
Aiuteremo!

VILLA

O

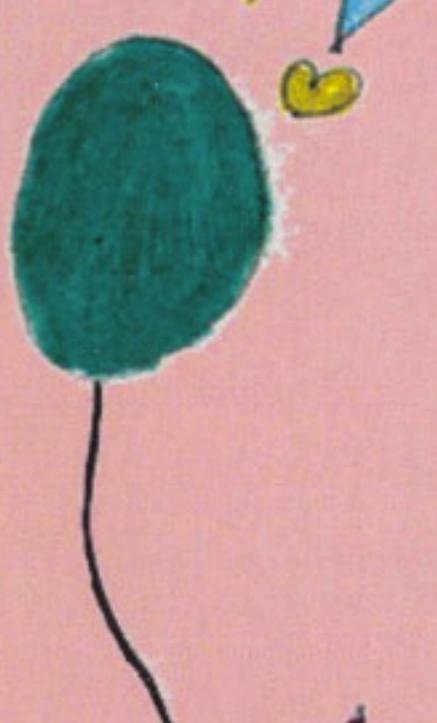
CASTELLETTI



Non PERDERE
Mai

LA

SPERANZA



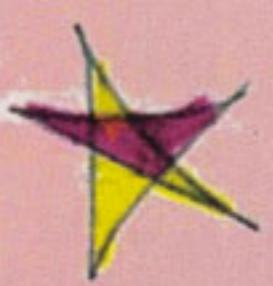
21

Novembre 2009

LA

CENA DEI

BAMBINI ! !





“Ancora per Loro”

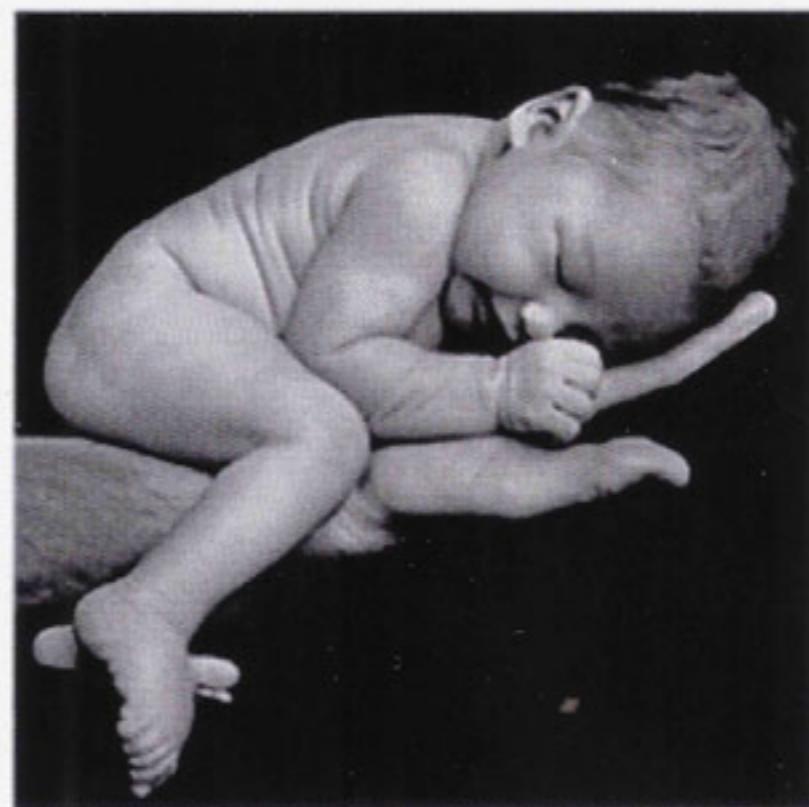


*Villa Castelletti
Signa*

Sabato 21 Novembre 2009

“Spes Docet”

Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale
(ONLUS)



con il contributo di



a completo favore di



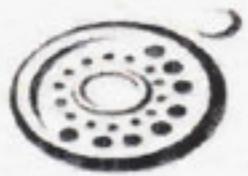


“Ancora per Loro”



*Villa-Castellotti
Signa*

Sabato 21 Novembre 2009



Associazione Italiana Sommeliers
Sezione Territoriale Toscana

Delegazione di Prato

Champagne Brut

Thienot

Champagne Grand Cru Le Mesnil sur Oger

Pascal Doguet

Champagne Grand Cru Brut

Michel Arnould & Fils

Champagne Grand Cru 2000

Louis Dubosquet

Champagne Brut Réserve

Paul Bara

Champagne Brut Blanc de Blancs

Bonnaire

Champagne Brut Mosaique

Jacquart

Champagne Blanc de Noirs Cuvee Originale

Eugenie Prudhomme

Champagne Tradition Grand Cru

Benoit Lahaye

Champagne Vieille Réserve Blanc de Blanc

Loncle

Champagne Grand Blanc 2002

Philipponnat

Franciacorta Brut 1997

Cornaleto

Lugana S. Caterina 2008

Monte Cicogna

Bombolonecini caldi al tartufo
Croccantelle con patè toscano al rosmarino
Vol-au-vent di polenta di cavolo nero ai funghi porcini
Tournedos di salmone e carciofini
Pan brioche mignon con raveggiolo e finocchiona
Rustici con salamino di toro e scamorza affumicata
Piccoli bicchierini di cristallo con:
- pecorino e mostarda del Cecchini
- ricotta, miele e pistacchi

Le fritture:

Parmigiano fritto alla cannella
Arancini al tartufo
Milanesine di pollo
Zucca gialla ed amaretti
Anelli di cipolla bianca
a cura Galateo

Polenta morbida con trippa di capesante, insalatina di germogli all'olio di nocciola - "Ristorante Enoteca Nazionale Giorgio Pinchiorri"

Tortello di zucca con fonduta di pecorino delle crete Senesi e
Crocchetta di funghi al sesamo - "Ristorante Arnolfo"

Lollipop di fegato grasso d'oca e fragole al "pizzico" di pepe del paradiso -
"Ristorante La Tenda Rossa"

La tartare di tonno - "Ristorante Fuor d'Acqua"

Insalatina di capocchia, scorze d'arancio marinate e Balsamico tradizionale e
Quenelle di gorgonzola con lamponi freschi pan di ramerino - "Gelli dal 1948"

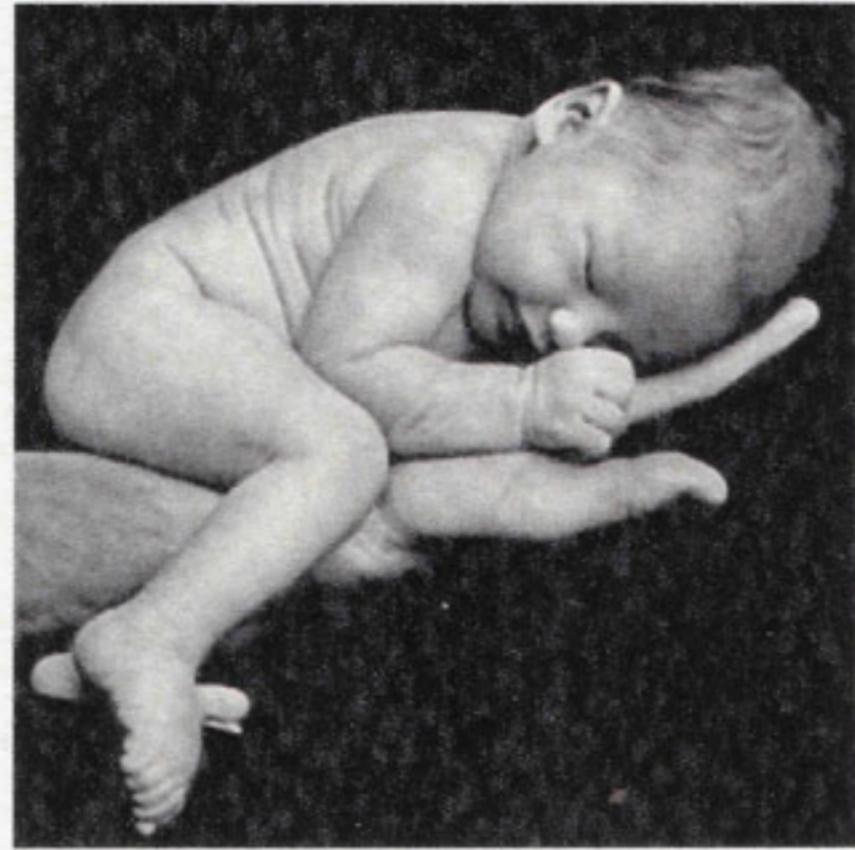
Minestra di pane calda nel coccino - "Gastronomia Il Buongustaio"

I salumi di cinta senese - "Azienda Agricola Casanova"

Crostoncini all'olio nuovo con baccalà mantecato ed erba cipollina - "Trattoria Da Cirillo"

“Spes Docet”

Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale
(ONLUS)



con il contributo di



a completo favore di

