

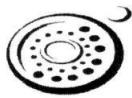


“ Per il loro  
futuro”



*Villa Castelletti  
Signa*

*Sabato 24 Novembre 2012*



Associazione Italiana Sommeliers  
Sezione Territoriale Toscana

Delegazione di **Prato**

Champagne Brut

**Ruinart**

Champagne Brut Réserve

**Charles Heidsieck**

Champagne Brut Réserve

**Vollereaux**

Champagne Brut

**F.F. Richard & Fils**

Champagne Tradition

**Jean Milan**

Champagne Blanc de Noirs

**Boizel**

Champagne Brut

**Benoit Lahaye**

Champagne Cuvée Spéciale Moon

**Philipponnat**

Champagne Brut

**Bollinger**

Champagne

**Delamotte**

Champagne Ros  Majeur

**Ayala**

Champagne

**Agrapart**

Champagne Brut

**Belin**

Champagne Brut

**Fleury**

Champagne Cuvée de R serve

**R. Pouillon & Fils**

Champagne Cuvée Saphir

**Bouch  P re et Fils**

**Le frittture 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



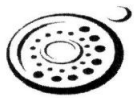


“ Per il loro futuro”



*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

