



# Pranzo dei Bambini

Firenze 4 Febbraio 2017



**Spes Docet**  
ONLUS

a completo favore



## *Vini*

*Paul Barà – Champagne Special Club 2005*

*Olivier Leflaive – Mersault Premier Cru Poruzots 2010*

*Olivier Leflaive – Pommard Premier Cru Epernots 2011*

*Tenuta di Collosorbo – Rosso di Montalcino 2013*

*Tenuta di Collosorbo – Brunello di Montalcino di Riserva 2010*

*Firmino Miotti – Breganze Torcolato 2008*

## *Menù*

*Crema di fave secche con calamaretti croccanti*

\*\*\*

*Ricciola, avocado e crudo di gamberi*

\*\*\*

*Scampi arrostiti con cavolfiore e vaniglia*

\*\*\*

*Cavatelli all'aglio nero, peperoncino e ricci di mare*

\*\*\*

*Risotto alla zucca, ragout di lepre e capperi*

\*\*\*

*Quaglia ripiena ai fichi con foie scottato e crema di sedano rapa*

\*\*\*

*Barretta croccante al caramello con gelato alle nocciole*

\*\*\*

*Caffè e frivolezze*





