



Palmarès ArezzoFIL
9 novembre 2013

MENU 1

APERITIVO-ANTIPASTO BUFFET

Il Crostino al lardo e pomodori passiti
Il Crostino nero di fegato di piccione
La Finocchiona, e il Prosciutto toscano
Il tagliere di Pecorino stagionato e fresco di Pienza
Le praline fritte di ricotta
Le mini crepe con composta di Tropea e Radicchio rosso
Olive e stuzzichini salati

Piccola Entrée dello Chef

I Pici al ragù bianco antico

L' Arista di Maiale in crosta con Patate croccanti e
sformatino di Funghi Porcini

Il mini Zuccotto al gelato di vaniglia
e scaglie di cioccolato

dalla nostra cantina

*Sangiovese e Cabernet Sauvignon "Questua" - igt 2011

Tenuta La Fraternita dei Laici

* Trebbiano toscano e Sauvignon blanc. "LYA" - igt

Tenuta La Fraternita dei Laici

Acqua minerale La Verna

Caffè - Torrefazione artigianale "Moka"

Quotazione per persona € 30