



ITALIANA SOMMELIER

Insegnare l'arte enogastronomica in modo semplice

Cena Italiana Sommelier – Venerdì 19 Giugno 2009

Hotel Relais “Borgo di Cortefreda”

Via Roma 191 – Tavarnelle Val di Pesa (FI) – Tel. 055-8073333

Menu

Aperitivo

Aperitivo con drink e stuzzichini Frittini caldi

Antipasti

Torretta di farro della Garfagnana con verdure cotte al vapore, songino, pomodorini concassè e crema aromatizzata all'aceto balsamico.

Flan di broccoletti saltati su crema pecorino e semi di papavero

Primi piatti

Fagottini di ricotta e spinaci su vellutata di porri e fili di erba cipollina.

Straccetti di germe di grano con rigatino di cinta, zucchine e zafferano di San Gimignano.

Secondi piatti

Cappello del prete brasato in coccio alla contadina con verdure di campo al salto

Dessert

Parfait alla vaniglia con salsa di cioccolato e fragoline fresche di stagione

Caffè

Vini

In abbinamento vini selezionati da Italiana Sommelier

Euro 30 per gli associati e corsisti.

Euro 35 per gli aggregati.