



CENA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E VINI IN ABBINAMENTO

PRESSO "LA CANTINA FIORENTINA" IL 16 SETTEMBRE 2024 alle ore 19,30

IN COLLABORAZIONE CON O.N.A.F. FIRENZE

MENU':

*CRESCENZA PRODOTTA CON LATTE DI PECORA BIOLOGICA "AZ. AG. LE FABBRIE"
TRENTO DOC BRUT 2015 "OPERA"*

PECORINO FRESCO BIOLOGICO "AZ. AG. LE FABBRIE"

SAUVIGNON MITTERBERG IGT 2020 "RIEDINGERHOF"

PECORINO STAGIONATO SEMICOTTO "AZ. AG. FARRIS SALVATORE"

VERDECA PUGLIA IGT 2022 "MARCO LUDOVICO"

PECORINO STAGIONATO "AZ. AG. SALVATORE FARRIS"

LANGHE NEBBIOLO DOC 2021 "GUIDO RIVELLA"

BLU DI MONTAGNA A LATTE CRUDO CON ERBE AROMATICHE IN CROSTA "CASA ARRIGONI"

PASSITO DURELLO MONTE LESSINI DOC 2016

OGNI FORMAGGIO SARA' ACCOMPAGNATO DA UVA E FICHI FRESCHI. LA PORTATA DEL BLU SARA, INVECE, ACCOMPAGNATO DAL POPONE.

SARANNO A VOSTRA DISPOSIZIONE CAROTE E SEDANO IN PINZIMONIO CON ASSAGGI DI SCHIACCIATA CROCCANTE.

PREZZO DEGUSTAZIONE 30 € A PERSONA, NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI 24 PERSONE PRESSO NOSTRA SEDE IN VIA G. MAGHERINI GRAZIANI 44 FIGLINE VALDARNO.