

Domenica, 13 dicembre 2015 - ore 20:30

Ristorante Crazy Point - Busto Arsizio

La Toscana vista da Antinori

UNA SERATA DI DEGUSTAZIONE
CON UNA DELLE PIÙ PRESTIGIOSE CANTINE TOSCANE

ANTIPASTO

—

I Toscani: prosciutto e salame di cinghiale,
salsicette toscane con gnocco fritto
Abbinamento vino: Achelo

PRIMO

—

"Gnudi" ravioli senza pasta, ricetta tipica della Maremma
Abbinamento vino: Botrosecco

SECONDO

—

Cinghiale toscano in umido con polenta frita
Abbinamento vino: Peppoli (Chianti di Antinori)

DOLCE

—

La pasticceria secca
Abbinamento vino: Donato (vino liquoroso)

Sarà presente un responsabile aziendale che presenterà la cantina-