

**Cena di fine corso di
Degustazione Vini**



agorà gourmet
propone

CENA FINE CORSO DEGUSTAZIONE VINO

Il menù è preparato dal nostro Chef **Alessandro**,
i vini sono proposti dall'enogastronomo **Matteo Gallelo** che sarà presente durante la cena
per analizzare insieme ai partecipanti tutti gli abbinamenti

Tartar di manzo con salsa alle erbe fini e glassa alla senape

Prosecco Col Fondo 2015 Casa Belfi

Tauma (Montepulciano rosato) 2016 Giuliano Pettinella

Ravioli di burrata su crema di broccoli e nocciole tostate

Tucuca (cesanese rosato) 2016 Riccardi Reale

Garganega 2015 Monteforche

Stracotto al chianti e patate

Chianti 2010 Casale

Cirò Rosso 2015 Cataldo Calabretta

Tortino di carote al miele

Moscato d'Asti 2016 Bera

costo 25 € solo su prenotazione (entro mercoledì 14 marzo)

050.500442 - 349.7192436 - agorapi@officinaweb.it

SABATO
17
MARZO
2013

circolo agorà
via Bovio, 48/50 - Pisa



circolo agorà

via Bovio, 48/50 - Pisa

tel. segr./fax 050.500442 - 338.3614966 (da lunedì a venerdì: 9.30-12.30 / 16.30-19.30)

agorapi@officinaweb.it - www.agorapisa.it www.facebook.com/circolo.agora/