

**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](mailto: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](mailto:agorapi@officinaweb.it) - [www.agorapisa.it](http://www.agorapisa.it) [www.facebook.com/circolo.agora/](http://www.facebook.com/circolo.agora/)