

Vini



Allergeni

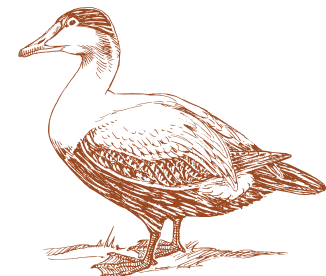


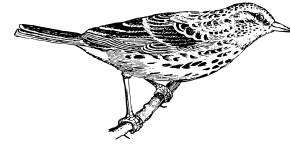
A cena con Vissani

23 Gennaio 2024



Realizzato da Aurora Arginelli 3A° AT





MENU

*"Gli ingredienti di un piatto son come cavalli:
bisogna saperli domare"*

G. Vissani

Vini:

Vermentino Toscano D.O.C.

Movellino di Scansano D.O.C.G.



*Pasticcio di cacciagione in crosta con
gelatina al vin santo
(1,3,7,8,9)*



*Pici al ragu di cinghiale bianco speziato con
bacche di ginepro
(1,9)*



*Quaglie lardellate e marinate al Movellino di
Scansano con patate e bietola all'agro*



*Bavarese agli agrumi
(1,1)*

