

MERCOLEDI 14 OTTOBRE

Le Serate Goderecce della Trattoria **SUA MAESTA IL PORCINO**
CENA DEGUSTAZIONE

iL vino in Tavola

Cuvée Brut il Drago e la Fornace 2024

Un sapore aromatico con un perlage fine e persistente, l'ottimo modo per iniziare con freschezza e eleganza.

Refosco dal Peduncolo rosso Rocca Bernarda 2023

rosso rubino molto intenso e profondo con sentori di mallo di noce, prugna, lampone e sentori speziati di tabacco, pieno, avvolgente, morbido, di ottima struttura e buona persistenza,

MENÙ

Battuta di Filetto

di Fassona Piemontese Macinata a coltello

con Insalatina di **Porcini freschi e scaglie di formai de Mut**

Mousse di Caprino e **Porcino spadellato**

Mortadella di Cinghiale Toscano

La nostra Verdura in agrodolce

Polenta bramata e **Porcini trifolati**

Piatti Primi

Gnocco di semola e **Porcini**

su crema al taleggio

Zuppa di **Porcino** testa di moro

Con Crumble di grana

Primo secondo

Capocollo di Cinta senese cotta su Brace leggermente fuMè

con polenta e **Porcini Trifolati**

e

****Porcini** fritti**

**Vino abbinato al CAPOCOLLO :- Romitorio di SanteDame SUPERTUSCAN
(PER L'OCCASIONE APRIREMO UN 12 LITRI DELL'ANNATA 2000 DUEMILA**

Per la serie "vini da collezione" vintage, prodotto da Ruffino. Negli anni '80 il Colorino, vitigno tradizionale toscano, era quasi scomparso. Nella tenuta di Santedame, si trovava un vecchio vigneto di Colorino accanto a un eremo medievale, un "Romitorio", luogo di riparo dei pellegrini in viaggio verso Roma. La coincidenza suggerì di valorizzare quella tipicità. Nacque così questo vino per celebrare l'importanza della ricerca e dello studio dei vitigni autoctoni

Dolce

La Pirola

con pallina di Fior di latte

(il nostro gelato artigianale)

CAFFÈ

TRATTORIA FALCONI

Di Giorgio e Marco Falconi Chef e Sommelier Professionisti

Via Valbona – Ponteranica Tel.035 572236 Oppure Cel 3494131424 Marco

mail - parlandodivino@live.com mail - trattoria.falconi@inwind.it

COSTO SERATA 75,00 EURO TUTTOCOMPRESO- MAX 60 PERSONE ore 20,00 – 23,00