

Secondo piatto

Zuppa scomposta



“RINALDONE DELL'OSA”

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

UVAGGIO: Sangiovese, Alicante, Ciliegio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso; Bouquet intenso, vinoso con note di frutta matura e frutti di bosco; Sapore lievemente tannico piacevole al palato con un bel corpo strutturato che richiama sentori di lampone e ciliegia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: Carni alla griglia, maiale, acquacotta, formaggi a pasta medio-dura.

Dessert

Sorpresa dello Chef



VINSANTO DEL CHIANTI

D.O.C.

UVAGGIO: Trebbiano, Malvasia Del Chianti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo dorato tendente all'ambrato; Bouquet intenso di frutta secca, miele e spezie; Sapore dolce e persistente

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

ABBINAMENTI: Dessert, tipica pasticceria secca toscana, pasta frolla.



TENUTE TOSCANE
di
BRUNA BARONCINI

e



in collaborazione con


Slow Food[®]
Siena
organizzano

UN' OASI DI GUSTO

Sabato 12 Giugno

ore 13,00

Follonica

Viale Italia, 217
Follonica

Antipasti crudi

Tartara di tonno, crostone toscano
con scalappe di cerino,
Gambero rosso con spuma di avocado



“FRANCIACORTA”

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVAGGIO: Chardonnay 100 %

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore Paglierino oro brillante, perlage molto fine e persistente; Al naso presenta note di frutta matura, che virano sulle erbe aromatiche prima e sul minerale poi.; Sapore fresco e polposo, morbido, e chiude persistente su toni delicati di nocciola e vaniglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10° C

ABBINAMENTI: splendido aperitivo, si accompagna ottimamente a carpacci di carne o di pesce, al salmone affumicato, alle insalate di mare e alle verdure, gradevole anche con dolci secchi.

Antipasti cotti

Nasello al vapore con creme di peperoni
Triglia affumicata



“FONTE DELLE SERPI”

VERMENTINO DELLA MAREMMA TOSCANA
I.G.T.

UVAGGIO: 100% Vermentino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con venature dorate; Bouquet intenso e fruttato con sentori tipici di albicocca e fiori gialli; Sapore fresco ed elegante con ottima bevibilità

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

ABBINAMENTI: Pesce alla griglia e crostacei, carni bianche con cotture delicate.

Primo piatto

Tagliolini con vongole,
bottarga e tartufo



“FONTANILE”

TOSCANA BIANCO I.G.T.

UVAGGIO: 60% Malvasia Del Chianti, 40% Sauvignon Blanc

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino tendente al dorato; Bouquet complesso con note fruttate di ananas; Sapore sapido, morbido e rotondo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

ABBINAMENTI: Pasticcio di fegato, pesce, carni bianche, pasta sfoglia salata.