



Cena con Fiorentina

Tra le molte pietanze famose della Toscana, la Fiorentina è forse la più rinomata: una carne così pregiata merita di essere accompagnata da vini invecchiati, presi direttamente dalla nostra riserva personale.

Si inizia con i vini meno strutturati ed invecchiati, per accompagnare un antipasto di salumi, formaggi, bruschette e snack; la degustazione prosegue con vini più prestigiosi, abbinati a lasagna con sugo di carne e olio al tartufo o zuppa toscana ribollita.

Al loro arrivo gli ospiti verranno accolti dal nostro staff presso la nostra struttura, per un breve tour a piedi della storica cantina.

Il pacchetto include:

Antipasto: Salumi e Formaggi Toscani, Bruschetta

(Pane con Olio di Oliva), e snack

Prima Portata: Lasagna al tartufo

Seconda Portata: Bistecca alla Fiorentina con contorno

Dessert: Gelato alla vaniglia con Aceto Balsamico e Cantuccini

Disponibile, su richiesta del cliente, menù a base vegetariana, vegana e gluten free.

• Durante la cena verranno degustate Riserve Personali dei nostri migliori vini:

Riserva 1996 Super Tuscan, Riserva 1997 Super Tuscan, Riserva 2001 Super Tuscan, Brunello di Montalcino Riserva

Inoltre verranno degustati altri nostri vini di annate correnti:

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G., Chianti D.O.C.G., Chianti Classico D.O.C.G., Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Rosso di Montepulciano D.O.C., VinBeato - Vino liquoroso da Dessert

Quattro prodotti toscani da degustare:

Olio Extravergine di Oliva, prima spremitura a freddo, Olio di Oliva aromatizzato al tartufo bianco, Olio di Oliva aromatizzato al peperoncino, Aceto Balsamico Selezionato

Dettagli:

Quando: dalle 18.00 alle 20.00

Tempo medio: 120 minuti

Parcheggio Auto: Gratuito

Disponibilità: Tutto l'anno solo su prenotazione

Note: In caso di intolleranze o allergie, avvertire lo staff al momento della prenotazione e prima dell'evento.

Politica di cancellazione: Tutti i pacchetti sono soggetti a disponibilità.

