

Tenuta Torciano Winery
Via Crocetta 18, Loc. Uignano
53037 San Gimignano, Italy



Tel. +39 0577 950055
Email: booking@torciano.com
www.torciano.com



Scuola di cucina al tartufo

Eleva la tua esperienza culinaria! Per tutti gli amanti del tartufo Tenuta Torciano offre un'esperienza culinaria unica per esplorare le delizie culinarie con la nostra esclusiva lezione di cucina al tartufo.

Durante il Truffle Cooking avrai la possibilità di capire come e dove nasce il pregiato tartufo, manipolarlo, pulirlo e cucinarlo per preparare i tuoi piatti insieme al nostro cuoco esperto che ti insegnerà tutti i segreti di come gustarlo, assaporarlo e conservarlo. Sarà un'esperienza unica che solo in Tenuta Torciano avrai la possibilità di esplorare.

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



Il Pacchetto Include:

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

- Lezione di tartufo: introduzione al tartufo e come riconoscerlo con interprete in lingua inglese.
- Cooking Class: Scuola di Cucina dove verranno preparate pietanze a base di tartufo
- Pranzo o Cena nella quale verranno cucinate pietanze locali. Il nostro chef proporrà il menù in funzione della stagionalità e dei prodotti disponibili. Il menù consiste sempre in 3 piatti:
Antipasto: Crostini Toscani, Crostini al Tartufo, Crostini con Salsiccia e Stracchino
Prima Portata: Pasta fresca al Tartufo
Seconda Portata: Tagliata di manzo al Tartufo
Dessert: Cantuccini con Vino Liquoroso

• Quindici prodotti toscani da degustare delle nostre attuali annate e riserve

Brunello di Montalcino D.O.C.G.	Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
Rosso di Montalcino D.O.C.	Rosso di Montepulciano D.O.C.
Cabernet Bartolomeo Riserva I.G.T.	VinBeato - Vino liquoroso da Dessert
Merlot Baldassarre Riserva I.G.T.	Olio Extravergine di Oliva, prima spremitura a freddo
Syrah Cavaliere Riserva I.G.T.	Olio di Oliva aromatizzato al tartufo bianco
Vernaccia of San Gimignano D.O.C.G.	Olio di Oliva aromatizzato al peperoncino
Chianti D.O.C.G.	Aceto Balsamico Selezionato
Chianti Classico D.O.C.G.	

Dettagli:

Orario: ore 10.00 oppure 17.00
Durata: 3 ore
Parcheggio auto: Gratuito
Disponibilità: Tutto l'anno. Solo su prenotazione

Notes: In caso di intolleranze o allergie, avvertire lo staff al momento della prenotazione.