

ALLO SCRIGNO DEL DUOMO

## Menù speciale insieme ai vini di Fonterutoli

Menù speciale, quest'oggi allo Scrigno del Duomo, con una giornata dedicata al Fonterutoli. Ovvero, allo speciale vino che sin dal 1435 si produce a Fonterutoli, nel Chianti. Lo chef Alfredo Chiocchetti proporrà questo antico e pregiato vino accompagnato da crema di ceci con crostone di lumache di vigna, ravioli di formaggi alpini al profumo di mostarda, bocconcini di lepre con purè di sedano, soufflé caldo al cioccolato con gelato alla menta e salsa di fragole. In tavola bottiglie Poggio alla Badiola 2001, Chianti classico 2001, Castello di Fonterutoli 1999, Siepi 2001 sangiovese e merlot. Costo della serata 55 euro, info e prenotazioni: Mario Demattè 347/9752736 oppure Andrea Bassetti 333/3720565.



Lo chef  
Alfredo  
Chiocchetti

