

"NOTES WINE": 100 CURIOSITÀ SUL VINO

SANDRO BOSTICCO

Presenta il suo libro e le storie collegate alle proposte della serata. Il libro potrà essere acquistato in loco a prezzo scontato.

Evento in collaborazione con Slow Food Firenze

MENÙ DELLA SERATA

ANTIPASTO

Sformato vegano

Polenta frita con paté di frattaglie d'anatra

Rocchino di sedano ripassato al pomodoro e stravecchio
vaccino

Carpaccio di pecora cotto a bassa temperatura, spuma di
fricassea e demiglace di pecora

PRIMO

Zuppa di riesling

SECONDO

Peposo di manzo e purè

DOLCE

Praline dell'azienda Catinari di Agliana al Recioto della
Valpolicella

"Delizie di Fossa" del cioccolatiere Gardini di Forlì ripiene al
Formaggio di Fossa e Albana di Romagna Passito

VINI IN ABBINAMENTO

CANTO DELLE SABBIE 2024
Malvasia lunga del Chianti
Az. Giacomo Grassi

POGGIO GALARDI ANFORA 2018
Merlot e Cabernet in anfora
Az. Fattoria di Poggiopiano Galardi

BELROSSO 2024
Canaiolo
Az. La Querce

VERMOON 2017
da uve Merlot
Az. Tenuta Lenzini

Prenotazione obbligatoria:
055 0246022
INFO@TECUMFIRENZE.IT

TECUM
CUCINA DI QUARTIERE

**MARTEDÌ 20
GENNAIO 2026
CENA ORE 20:00**

**45€ Soci
50€ Non Soci**

**VIA MARAGLIANO,
66 - FIRENZE**



Slow Food®