



# *Cena per Azienda Vinicola Villa Cafaggio*

**6 NOVEMBRE 2012**

## *Per Cominciare*

*Collalto Prosecco Conegliano e Valdobbiadene*

## *Primizie*

### **CROSTINI DI FEGATO GRASSO E FAGIOLI ALLA TOSCANA**

Crostini with foie gras, white Tuscan bean purée

*Villa Cafaggio Chianti Classico 2009*

## *Antipasto*

### **ROTOLINI DI FRITTATA CON PROSCIUTTO E PECORINO, SALSA BESCIAVELLA E NOCE MOSCATA**

Frittata rolled with Prosciutto and Pecorino cheese, baked with Fresh nutmeg accented bechamel

*Villa Cafaggio Chianti Reserva 2008*

## *Primo Piatto*

### **PICI ALLA BUTTERA CON RAGU DI ANNATRA**

Hand rolled pici pasta sautéed with slow simmered Duck Ragù, grated aged Pecorino

*Villa Cafaggio San Martino 2005*

## *Secondo Piatto*

### **STRACOTTO DI SPALLA AL CHIANTI CLASSICO**

Chianti Classico braised Beef tenderloin, nugget Potatoes butter-baked with Fresh sage,  
sautéed green Asparagus

*Villa Cafaggio Cortaccio 2005*

## *Dolce*

### **TORTA DELLA NONNA E PINOLI**

The classic Tuscan custard & pinenut Tart

*Franciacorta Cuvée, Bellavista 2011*

### **PICCOLA PASTICCRIA**

An assortment of miniature Toscano pastries

Caffè