



**Sabato 10 Dicembre 2022 ore 20.00**

Associazione Italiana Sommelier  
**TOSCANA**  
DELEGAZIONE - AREZZO

# LaBaccOsteria del Casato

## ♦ L'Arte di mangiar bene ♦

*Crudo di Chianina, tartufo e amaranto  
Testina croccante pistacchi e capperata  
Battuta di magro e gelatina acqua di pomodoro  
Lingua al tè nero e arance in dolce forte  
Pappa in trippa, confettura di cipolla rossa*

Cerrus Rosé Metodo Classico - Tenute del Cerro  
Brut Rosé Metodo Classico - Az. Agr. Lungarotti

## ♦ Per cominciare ♦

*Il passatello di anatra, torrone ai quattro fegati e mele su sedano brasato,  
salsa al guanciale affumicato*

Chardonnay Alto Adige DOC 2020 - Hofstatter  
Torre di Giano Vigna il Pino 2017 - Az. Agr. Lungarotti

## ♦ Tramesso ♦

*Il farro all'aceto balsamico "come un timballo",  
passata di cannellini e fricassea di fegatini  
Le mafaldine farcite al peposo di cinghialeotto,  
cime di rapa, rognoni in fricassea*

Creta DOC 2020 Sangiovese - Az. Agr. Podere Bellaria  
Rosso di Montalcino DOC 2017 Tenuta La Fuga - Tenute Folonari

## ♦ Piatto principale ♦

*"La scottiglia" il cubo di guancetta cotta al mosto d'uva  
al sentore di arance e ostriche, pancetta speziata arricchita con pan di fegato  
e "salsa di Sangiovese"*

Poggio l'Aiole Canaiolo IGT 2010 - Az. Agr. Castello di Modanella  
Chianti Classico DOCG 2019 - Castellare di Castellina

## ♦ Le giulebbe ♦

*Focaccia di mandorle, crema cotta alle arance,  
cassata di ricotta e zabaione al Vin Santo*

Vin Santo di Montepulciano DOC 2015 - Fattoria del Cerro  
Moscadello di Montalcino DOC 2015 - La Poderina

♦ 60,00 Euro ♦

Informazioni e prenotazioni: Loris Mozzini 333 1318809 - info@anticavillailcasato.it