



Sabato 10 Dicembre 2022 ore 20.00



Associazione Italiana Sommelier

TOSCANA

DELEGAZIONE - AREZZO

La Bacc Osteria 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 cinghialeto,
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