

“menù degustazione
white wines and fried”

Cena sabato 26 Febbraio 2011

Antipasto : Frittelle salate, Polenta fritta tricolore.

Primi : Lasagne fritte ai funghi,
Picci acciugati con pane fritto.

Secondi: Fritto misto alla senese (pollo, coniglio, agnello).
Verdure miste fritte,
Baccalà panato e fritto con mostarde.

Dessert: Cenci e frittelle di riso,....caffè.

Vini: Bianco dell'Aiola igt 2009
Aiola Val D'Arbia doc 2009
Aiola BRUT

Prezzo a persona € 30,00
E' gradita la prenotazione

Osteria Bar Quercegrossa Via Chianti Classico 47, Quercegrossa, Monteriggioni (SI)

Sito web: <http://www.osteriaquercegrossa.it> | Email: info@osteriaquercegrossa.it |

Per informazioni e prenotazioni: +39 0577 328362 | P.IVA: 01126270527

"menù degustazione
white wines and fried"

Cena sabato 26 Febbraio 2011

Antipasto : Frittelle salate, Polenta fritta tricolore.

Primi : Lasagne fritte ai funghi,
Picci acciugati con pane fritto.

Secondi: Fritto misto alla senese (pollo, coniglio, agnello).
Verdure miste fritte,
Baccalà panato e fritto con mostarde.

Dessert: Cenci e frittelle di riso,....caffè.

Vini: Bianco dell'Aiola igt 2009
Aiola Val D'Arbia doc 2009
Aiola BRUT

Prezzo a persona € 30,00
E' gradita la prenotazione

Osteria Bar Quercegrossa Via Chianti Classico 47, Quercegrossa, Monteriggioni (SI)

Sito web: <http://www.osteriaquercegrossa.it> | Email: info@osteriaquercegrossa.it |

Per informazioni e prenotazioni: +39 0577 328362 | P.IVA: 01126270527