

"menù degustazione wine and fish"

Cena venerdì 15 Aprile 2011

Antipasto : Capesante gratinate, alicí fritte, ostriche al limone, ricciola con fragole-radícchio e aceto balsamico, sauté di cozze.

Primi : Risotto con mango e gamberi,
Tagliolini al tè verde all'astice.

Secondi: Pescato del giorno al forno (ombrina o dentice).
Patate arrosto,
Misticanza.

Dessert: Tiramisù con fragole e limone,....caffè.

Vini: Perazzeta Montecucco Sara Bianco igt 2009
Perazzeta Montecucco Sara Rosè igt 2009
Perazzeta Montecucco Alfeno Rosso doc 2008
Perazzeta Grappa di Montecucco

Prezzo a persona € 35,00

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
wine and fish”

Cena venerdì 15 Aprile 2011

Antipasto : Capesante gratinate, alicí fritte, ostriche al limone, ricciola con fragole-radícchio e aceto balsamico, soutè di cozze.

Primi : Risotto con mango e gamberi,
Tagliolini al tè verde all'astice.

Secondi: Pescato del giorno al forno (ombrina o dentice).
Patate arrosto,
Misticanza.

Dessert: Tiramisù con fragole e limone,....caffè.

Vini: Perazzeta Montecucco Sara Bianco igt 2009
Perazzeta Montecucco Sara Rosè igt 2009
Perazzeta Montecucco Alfeno Rosso doc 2008
Perazzeta Grappa di Montecucco

Prezzo a persona € 35,00

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