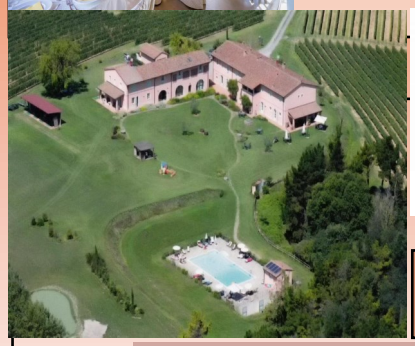


Eccellenze a tavola - chef Filippo D'Urso

# Caccia, cucina nobile



LE SODOLE
COUNTRY RESORT & GOLF

*Via delle Sodole 1, Pontedera tel 331.3472782*



**Venerdì 6 marzo ore 20,00**

**Menù**

***Battuta di cervo all'agro di lampone,***
***mousse di ricotta e tapenade di cappero***
*In abbinamento con "Jabalì " spumante brut di qualità rosè da uve Sangiovese*

***Terrina di fagiano al tartufo con sformato di spinaci***
*Abbinato all'anteprima Le Fonticchie Terre di Pisa Vermentino Doc 2025*

***Risotto al colombaccio con mostarde di frutta***
*Abbinato a Chianti Docg 2023*

***Lepre all'antica ricetta***
***con cestino di polenta Formenton 8 file della Garfagnana***
*Abbinato ad Helianthus 2021 (Sangiovese +Syrah e Merlot)*

***Cannolo croccante di pasta fillo ripieno alle mele e frutta secca***
***con crema inglese al Baciamano***
*Abbinato a Vin Santo Baciamano Doc 2016*



***Caffè***

**Costo euro 50**

## A cena con i grandi vini del Conte Aldobrando degli Azzoni Avogadro







CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO









Presenti alla serata: Aldobrando Degli Azzoni Avogadro e l'enogastronomo Enrico Bimbi

Manifestazione promozionale dedicata alle grandi ricette della cucina nobile sulla cacciagione. La cucina nobile è nata storicamente nell'aristocrazia, contrapponendosi a quella popolare, grazie alla disponibilità di carni pregiate come la selvaggina.

**Prenotazioni presso il ristorante Le Sodole al 331.3472782 o su www.blogdelgusto.it. Costo a persona euro 50**