



## ***Cene CHIC 2013***

***mercoledì 22 maggio - h 20***

***CASTELLO DEL NERO HOTEL & SPA***

***Strada Spicciano, 7***

***50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)***

***Executive Chef Giovanni Luca di Pirro***

***Castello del Nero – Tavarnelle Val di Pesa***

***Executive Chef Carmine Calò***

***Il Salviatino - Firenze***

***Prezzo della cena 65€ a persona, bevande incluse***

***Per informazioni e prenotazioni***

***Castello del Nero Hotel & Spa***

***Tel. 055.806470 - E-mail: [info@castellodelnero.com](mailto:info@castellodelnero.com)***

  
CASTELLO DEL NERO

## ***MENU***

***Aperitivo finger food***

***Metodo Classico Pinot Grigio Brut Alto Adige Doc 2010 - Santa Margherita***

***Carmine Calò***

***Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e astice***

***Muller Thurgau Athesis Alto Adige Doc 2011 - Kettmeir***

-----  
***Carmine Calò***

***La mia Carbonara***

***Chianti Classico Docg 2010 - Lamole di Lamole***

-----  
***Giovanni Luca di Pirro***

***Filetto di Vitello cotto al rosa con verdure in casseruola  
e salsa cruda alla pizzaiola***

***Chianti Classico Docg Riserva Vigneto di Campolungo 2008 - Lamole di Lamole***

-----  
***Giovanni Luca di Pirro***

***Sfera di cioccolato fondente ripiena di gelato alla menta  
e salsa alla fragola calda***

***Vinsanto del Chianti Classico Doc 2008 - Lamole di Lamole***

-----  
***Si ringraziano:***

***Selecta – Gruppo Santa Margherita Vini***