

ASSOCIAZIONE CULTURALE

**VinoPeople**

Progetto grafico realizzato da Lucia Meini



# Uguali ma Diversi

INCONTRI ENOGASTRONOMICI  
DI AVVICINAMENTO AL VINO  
CON DEGUSTAZIONE

eventi ospitati presso il  
**RISTORANTE**  
**IL CAMINETTO**

in collaborazione con

**Pulltex® Rotary**  
wine concepts for wine lovers  
San Casciano  
Chianti



**19/10****Vernaccia di San Gimignano vecchie annate****MENU****ANTIPASTO**

Sformatino di zucca delica Lorenzini con fonduta di pecorino  
"Riserva del Fondatore"

**PRIMO PIATTO**

Gnocchi di patate al ragù bianco di coniglio con ciuffi  
di pomata di olive taggiasche

**SECONDO PIATTO**

Petto di faraona con fodera di lardo di conca,  
salsa di Passito di Toscana, polvere di rosmarino  
e crema di fagioli Zolfini del Pratomagno

**DESSERT**

Cannolo di sfoglia alla crema pasticcera con caramello al bitter  
Acqua minerale, Caffè

**CESANI****FORNACELLE****IL PALAGIONE**

Cantine partecipanti:

**Cesani, Fornacelle, Il Palagione****€ 45,00****26/10****Vini in Anfora (rossi)****MENU**

FATTORIA DI PETROGNANO



Podere

**ANTIPASTO**

Disco di sfoglia con patè toscano e caramello  
al Vin Santo del Chianti DOC

**PRIMO PIATTO**

Paccheri di Gragnano IGP su specchio di pomodori datterini,  
guanciale e riccioli di ricotta salata

**SECONDO PIATTO**

Filetto di "Grugno di Macchia" al forno  
con purea aromatizzata al timo

**DESSERT**

Tortina di mele con crema pasticcera  
Acqua minerale  
Caffè

Cantine partecipanti:

**€ 45,00****Fattoria di Petrognano, La Querce, Podere Ema**

9/11

Il Chianti Classico d'altura

MENU



**PODERE CAPACCIA**

**PODERE  
CASTELLINUZZA**  
LAMOLE



ROCCA di CASTAGNOLI

**ANTIPASTO**

Toscafel: crocchette di ceci rosa del Valdarno con vellutata di yogurt e cavolo nero

**PRIMO PIATTO**

Rigatoni di Gragnano IGP in crema di "Blu del Chianti", mela verde e mosto cotto d'uva

**SECONDO PIATTO**

Straccetti di Chianina IGP ai carciofi

**DESSERT**

Castagnaccio con mousse di ricotta  
Acqua minerale  
Caffè

Cantine partecipanti:

€ 45,00

**Podere Capaccia, Podere Castellinuzza, Rocca di Castagnoli**

23/11

Rossi fuori dal coro

MENU

**ANTIPASTO**

Sformatino di zucca delica Lorenzini con fonduta di pecorino "Riserva del Fondatore"

**PRIMO PIATTO**

Gnocchi di patate al ragù bianco di coniglio con ciuffi di pomata di olive taggiasche

**SECONDO PIATTO**

Petto di faraona con fodera di lardo di conca, salsa di Passito di Toscana, polvere di rosmarino e crema di fagioli Zoffini del Pratomagno

**DESSERT**

Cannolo di sfoglia alla crema pasticceria con caramello al bitter  
Acqua minerale, Caffè



*Marzocco  
di Poppiano*



*Poggio alle Monache*



*Monastero dei Frati Bianchi*

Cantine partecipanti:

**Marzocco di Poppiano, Poggio alle Monache,  
Monastero dei Frati Bianchi**

€ 45,00



CASTELLI del GREVEPESA

14/12

La contemporaneità nel Brunello

**ANTIPASTO**

Pecorino affinato in vinacce, fritto e servito su crudité di pere

**PRIMO PIATTO**

Tortelli di ricotta e spinaci con pesto di salvia e noci

**SECONDO PIATTO**

Brasato di Chianina IGP con purea di sedano rapa

**DESSERT**

Assortimento di cioccolatini di nostra produzione

Acqua minerale

Caffè

SANLORENZO

San Guglielmo



Montalcino



Cantine partecipanti:

**Sanlorenzo, San Guglielmo, Querce Bettina**

**€ 50,00**

Per ogni serata sarà ospite il  
"Vermut Castelgreve" della cantina Castelli del Grevepesa

*evento organizzato da*

ASSOCIAZIONE CULTURALE

**VinoPeople**

[info@vinopeople.it](mailto:info@vinopeople.it)



[associazione\\_vinopeople](https://www.instagram.com/associazione_vinopeople)

**PER PRENOTAZIONI** [www.eventbrite.it](http://www.eventbrite.it)



RISTORANTE  
**IL CAMINETTO**

Via dello Studio, 34/R  
50122 Firenze - 055 239 6274