

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

LA QUERCE

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
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 delicata 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 pasticceria con caramello al bitter
Acqua minerale, Caffè



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

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

PER PRENOTAZIONI www.eventbrite.it



RISTORANTE
IL CAMINETTO

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