



**Sommeliers  
Sauro & Gianni**



**Venerdì 11 novembre 2011 ore 20,30  
presso il Ristorante Toscani da sempre**



**“L’evoluzione del baccalà:  
da piatto povero a piatto ricercato”:**

a grande richiesta interpretazione dello Chef Stefano di baccalà Alalunga  
(primissima qualità) e una selezione di vini proposti da noi.

**Menù:**

**@ Antipasto**

Fantasie di baccalà: polpetta di baccalà fritta, chenella di baccalà gratinata, insalatina di baccalà agli agrumi, gnocco ripieno di baccalà



*Falanghina del Molise Borgo di Colloredo*

**@ Primo piatto**

Tortelli ripieni di baccalà con salsa alla livornese



*Pinot grigio Giovanni Donda*

**@ Secondo piatto**

Trancio di baccalà con patate e porri con salsa al prezzemolo



*Rosè Casa al Vento*

**@ Dolce**

“Sgroppino al limone” sorbetto al limone con vodka e prosecco



*Grappa di Brunello Lisini*

Costo della serata € 35,00

Posti limitati a 35 persone

Per informazioni e prenotazioni entro mercoledì 09 novembre:

Sauro Brandini tel. 3282252897, [info@sommeliersauroegianni.com](mailto:info@sommeliersauroegianni.com)

Giovanni Torraca tel. 3286124643,

[www.sommeliersauroegianni.com](http://www.sommeliersauroegianni.com)

Toscani da sempre Tel. 055 8392952, [info@toscanidasempre.it](mailto:info@toscanidasempre.it)

[www.toscanidasempre.it](http://www.toscanidasempre.it)

"Toscani da sempre" Via F.lli Montecchi 13/15 Pontassieve FI