



**Francia, isole toscane  
e Italia in anfora  
il 22 settembre 2017  
all'Albergaccio di Castellina**

**France, the Tuscan islands  
and Italy in amphora  
on September 22, 2017  
Albergaccio di Castellina**

**via Fiorentina 63, Castellina in Chianti**

## IL MENU

### Antipasto

Millefoglie di baccalà mantecato,  
cecina croccante, peperoni cruschi  
Vino: Domaine de Noiré, Amphora  
Domaine de Noiré (Chinon, Francia)

### Primo Piatto

Mezzelune farcite d'Anguilla  
Sfumata di Orbetello,  
olio al rosmarino e vellutata  
all'aglione

Vino: Zenobito Anfora  
Agricola La piana di Capraia  
(Capraia Isola, Toscana)

### Secondo Piatto

Maialino da latte razza cinta senese  
cotto intero allo spiedo, melanzana di  
Rotonda come una parmigiana  
Vini: Lucno e Phos - Agricola  
I Cacciagalli (Teano, Campania)

### Dessert

Cheesecake dell'Albergaccio  
alle pesche cotogne con amaretto  
morbido alle nocciole

## THE MENU

### Starter

Pureè of Cod in puff pastry, crunchy  
chick-pea flour pancake, "peperoni  
cruschi" (sweet fried peppers)  
Wine: Domaine de Noiré, Amphora  
Domaine de Noiré (Chinon, France)

### First Course

Mezzelune (half moon ravioli) stuffed  
with "Anguilla Sfumata"  
(typical eel dish from Orbetello),  
rosemary oil and cream of giant garlic

Wine: Zenobito Anfora  
Agricola La piana di Capraia  
(Capraia Island, Tuscany)

### Main Course

Sieneese suckling pig roasted on the  
spit, Parmigiano style aubergine  
from Rotonda.

Wines: Lucno and Phos - Agricola  
I Cacciagalli (Teano, Campania)

### Dessert

The "Albergaccio" Peach Cheesecake  
with soft hazelnut amaretto




**Costo:** 55 Euro a persona  
45 Euro per i soci  
de La terracotta e il vino

**Cost:** 45 Euro per person  
for members  
of La Terracotta e il vino  
55 Euro per person  
for non-members


**Prenotazioni: 0577741042 o [info@ristorantealbergaccio.com](mailto:info@ristorantealbergaccio.com)  
To Book: 0577741042 or [info@ristorantealbergaccio.com](mailto:info@ristorantealbergaccio.com)**


Associazione  
La terracotta e il vino,  
via Europa 10-12,  
Impruneta, Firenze




 @ArtenovaTerrecotte

 @ArtenovaInfo

 artenovaterrecotte

 +ArtenovaTerrecotte

 Leonardo Parisi