

LE SPÉCIALISTE DES VINS D'ITALIE ET D'ESPAGNE

# *Soirée gastronomique Toscane*



**MENU 4 PLATS ET 4 VINS**

AVEC DARIO PIERAZZUOLI DE LA CANTINA CANTAGALLO ET LE FARNETE

## **JEUDI 21 SEPTEMBRE 2023**

Le repas débutera à 19h30

**RESTAURANT OSTERIA 31 à SAINT-SULPICE**

HÔTEL STARLING, ROUTE CANTONALE 31, 1025 SAINT-SULPICE

# Le Menu

Le Chef, **Tomaso Santori**, d'origine romaine, vous accueille à l'Osteria 31 pour vous faire découvrir sa cuisine raffinée

**AMUSE BOUCHE : Focaccia chaude et lard de Colonnata**

*Barco Reale di Carmignano - DOC 2022 - Tenuta Le Farnete*

**ENTRÉE : Pappardelle maison au cacao, bolognaise de sanglier du Jorat, tomates confites et Pecorino Romano DOP**

*Chianti Montalbano Riserva - DOC 2019 - Tenuta Cantagallo*

**PLAT : Filet de boeuf, chutney de figues et oignons de Tropea, mille-feuilles de pomme de terre et carottes fanes glacées**

*Carmignano Riserva 2019 - Carmignano DOCG - Tenuta le Farnete*

**DESSERT : Gâteaux chocolat et amandes, crumble de pistaches et crème pâtissière**

*Vin Santo - DOC Millarium 2016 - Tenuta Cantagallo*

# Les Infos

**Prix : CHF 90.- par personne** (menu, un verre de vin par plat, minérale, café)

Conditions : Réservation obligatoire au restaurant par e-mail à [osteria31@shlusanne.ch](mailto:osteria31@shlusanne.ch) ou par téléphone 021 694 86 00

**Horaires : 19h30 précisés.** Coupe de Prosecco Setteanime Extra Dry DOC pour ceux qui arrivent en avance ;)

Nous avons la chance de pouvoir organiser cette soirée grâce au soutien du producteur, du restaurant Osteria 31 et [alfavin.ch](http://alfavin.ch)

Conseil ? Ne tardez pas trop à réserver, nous serons complets rapidement