



GALLO • NERO

R I S T O R A N T E

Tipical Tuscan Lunch €15-

Wine Tasting €15-

Medieval Dinner Experience €25-



Via del Porrione, 65/67
Tel. +39 0577 284356
info@gallonero.it



DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI TOSCANI

CORSO DI AVVICINAMENTO ALLA CONOSCENZA DEL VINO €15

Il **Vino** è una delle componenti che caratterizzano un territorio e conoscere un luogo può essere ancora più entusiasmante attraverso la scoperta dei prodotti della sua terra.

Il corso si effettua all'interno delle **splendide sale medievali del ristorante**, comodamente **seduti**.

Enotria, la terra del vino, dal vigneto al tuo bicchiere.

Apri i sensi alla degustazione in 3 fasi: **vista, olfatto e gusto**.

La degustazione include 3 vini:

- Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.
- Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
- Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Durante la degustazione saranno serviti assaggi di formaggio pecorino toscano con pane medievale.

Programma del Corso:

Meeting Point: Ristorante Gallo Nero

Orario: 2 volte al giorno - ore 12.00 e 18.30

Giorni di effettuazione: tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì

Partecipanti: minimo 2 persone - massimo 24 persone

Prezzo: € 15,00

Opzione: 4° vino Brunello di Montalcino DOCG € 8,00

Offerte promozionali..

Degustazione + Pranzo : € 27,00 p.p.

Antipasto: bruschetta all'olio d'oliva extravergine, donzella ripiena, casciana di mele, crostino nero senese, assaggi di pecorino.

Primi: ribollita toscana, picci senesi cacio e pepe.

Pane medievale e acqua.

Degustazione + Cena : € 37,00 p.p.

Antipasto: carpaccio di chianina marinato, cantuccio del Gallo Nero, crostone al lardo di cinto senese.

Primi: Ravioli fatti a mano ripieni di ricotta e ortica al cacio e pepe, pappardelle del bracconiere fatte a mano con cinghiale e funghi porcini.

Secondo: Stracotto di vitello di chianina al Chianti con contorno di patate alla fattoressa.

Pane medievale e acqua.

Sconto per gruppi oltre le 6 persone del 10%