

## VEČEŘE S ITALSKÝMI VÍNY **FONTODI, TOSCANA**

FOUR SEASONS HOTEL PRAGUE, COTTOCRUDO

**25. října 2017, 19:00 hod**

Giovanni Mannetti, majitel vyhlášeného italského vinařství Fontodi, bude přítomen v CottoCrudo během večera, při němž bude párovat vína s jednotlivými chody degustačního menu připraveného šéfkuchařem Leonardo Di Clemente.

### MENU

#### APERITIVO

Vybrané druhy canapés

**FONTODI MERIGGIO SAUVIGNON 2016**

#### ANTIPASTO

Tatarák z daňka se šafránovou hruškou a dýňovou zmrzlinou

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FONTODI, BIOLOGICO 2016**

**FONTODI CHIANTI CLASSICO 2014**

#### PRIMO

Pappardelle s ossobuccem, šafránovo-parmezáňovým fondue a omáčkou z bourbon pepře

**FONTODI VIGNA DEL SORBO GRAN SELEZIONE 2010**

#### SECONDO

Mléčná telecí svíčková s kachním foie gras, černými lanýži a houbovým pyré

**FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2013**

**FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2006**

#### DOLCE

Čokoládová Gianduja s kardamonem, pistáciovým piškotem a malinovo-bazalkovým sorbetem

**FONTODI VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO**

Vybrané čaje a káva

Petit Four



VINO  
**MARKUZZI**

**Cena je 2 300 Kč za osobu.**