



# Il Santuccio



## Menù

### Mise en bouche

**in abbinamento con: PURO PetNat Rose 2020**  
**Gnocchi di Patate, Pomodorini e Stracciatella**

**in abbinamento con: PURO 2020**

**Spezzatino di Manzo della Valle del Sasso**

**in abbinamento con: Fontegalli IGT Rosso 2014**

**Caprese con panna del Palagiaccio**

**in abbinamento con: ORO DEL CEDRO IGT Vendemmia**

**Tandino**

Godiamoci il tramonto sul Mulino progettato da Leonardo Da Vinci  
e a seguire degustazione e Cena presso la Fattoria Lavacchio

**Giovedì 28 Aprile Ore 18.45**



L'occasione per stare insieme e condividere un tramonto in uno dei paesaggi più suggestivi e poco conosciuti del Chianti, con l'unico mulino progettato da Leonardo Da Vinci perfettamente funzionante.

Andremo poi a degustare i vini della Fattoria Lavacchio, da sempre biologica con i suoi vini senza solfiti aggiunti e oggi biodinamica. Vini nuovi, puri con anche l'originalissimo l'Oro del Cedro che con la sua unicità, unita all'ambizione di trovare la migliore qualità determina la sua grandezza.

Sarà illustrato anche la possibilità offerta dall'azienda agricola di produrre un proprio vino dalla vigna all'etichetta finale. Quota di partecipazione per la visita, degustazione e cena 48 euro.

Per partecipare alla cena è necessario lasciare un acconto di 20 euro durante le serate dei corsi oppure all'enoteca Vignoli, in via Cimabue 5R oppure effettuando direttamente un bonifico intestato all'Associazione sul conto Iban : IT67R0760102800000024509531.

**Evento aperto a tutti**

**Info [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) tel. 055 5397658 cell. 3473353985**