



Osteria Tripperia Il Magazzino

Piazza della Passera 2/3

tel. 055 215969

E' gradita la prenotazione

Osteria Tripperia Il Magazzino

Durante il Florence Wine Event propone

“La Combinazione per eccellenza”

Piatto e Calice di Vino una simbiosi d'altri tempi.....

26-27-28 Settembre 2008

Spaghetti in Carbonara di Mare

“Shamiso” Rosè 2007 Villa Mangiacane

€ 15.00

Acqua cotta di Scorfano e Cecina

La Suvera 2007 Badia di Morrona

€ 15.00

Pappardelle al Pistacchio di Bronte con ragu' di anatra

Chianti Classico 1996 Castelli in villa

€ 16.00

Terrina di Escargot alla toscana

Pinot Nero 2005 Fortuni

€ 15.00

Trippa di Baccala'

N°Antia 2005 Badia di Morrona

€ 15.00

Tagliata di Manzo con scaglie di Parmigiano

Bolgheri Superiore “Guado de' Gemoli” 2004 Giovanni Chiappini

€ 18.00

Carpaccio di Testina “Vitella”

“Kados” Bianco Tenuta Risignolo 2007 Duca di Salaparuta

€ 12.00

Lampredotto con Cipolla di Tropea

Chianti Rufina Riserva “Montesodi” 2005

€ 16.00

Guancia di vitello in agrodolce

Mormoreto 2005

€ 18.00

Dolci

Torta al Cioccolato

Agricanto Vino raboso

€ 6.00

Panna Cotta al The Verde “Matcha”

Antica Cuvee' Grappa Nonino Riserva

€ 6.00

Tarte Tatin

Muscat de Frontignan 2006

€ 6.00

Sommelier Claudia Tartani

Chef Luca Cai