

MASTROJANNI

Avventura al Tartufo

Novembre, 29

- Arrivo degli ospiti nel corso della giornata.
- 19:30: cena di benvenuto a **Mastrojanni Ristorante** con **Chef Alessandro del Mastro**: quattro portate a base di tartufo bianco in abbinamento ai vini Mastrojanni.

Menù

Uovo di Parisi 62, patate e tartufo bianco

Risotto mantecato, burro acido, funghi porcini, tartufo bianco

Pancia di maiale, verdure di stagione, salsa alla cacciatora, tartufo bianco

Gelato alla crema, mascarpone caramellato, nocciola, tartufo

Abbinamento vini Mastrojanni: Brunello di Montalcino 2018, Vigna Loreto Brunello di Montalcino 2019, Vigna Schiena d'Asino Brunello di Montalcino 2016, Botrys 2016.

Novembre, 30

- 10:00: caccia al tartufo.
- 13:00: pranzo a base di tartufo e vini Mastrojanni a **Mastrojanni Ristorante**.

Menù

Flan di ricotta, zucca mantovana, tartufo nero

Tagliolini ai 30 tuorli al tartufo nero

Filetto di vitello, patate, tartufo nero

Dessert

Abbinamento vini Mastrojanni: Trebbiano 2023, Ciliegolo 2021, Rosso di Montalcino 2022.

Dicembre, 1

- 10:30: corso di cucina a base di tartufo a **Podere Le Ripi**.
- 12:30: pranzo accompagnato dai vini di Poderi Le Ripi.

Menù

Parmigiana al tartufo nero

Due formati di pasta all'uovo con tartufo bianco

Tiramisù

Abbinamento vini Podere Le Ripi: IGT Bianco, IGT Rosso, Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino, Brunello Riserva, Brunello Bonsai.

Dicembre, 2

- 7:30 - 10:30: colazione.
- 11:00: partenza ospiti.

Responsabili dell'esperienza

Alessandro del Mastro, Mastrojanni Chef

Il cacciatore e il suo cane

Paola, Podere Le Ripi Chef

Dove

Mastrojanni, Podere Le Ripi

Prenotazione

info@mastrojannirelais.com