



una serata toscana

exploring the sangiovese grape
in 8 different wines!!!

benvenuti!

toscana bianco 2007 gini

zuppa

ribollita toscana
classic tuscan vegetable &
bread soup,
imported pecorino cheese
& olive oil from chianti,
bruschetta classica

rosso fossetti igt 2007 mocali
ventoso igt 2007 piazzano

primo

linguine cinghiale
homemade linguine,
wild boar ragu

rosso di montepulciano doc 2006
tenuta della seta

rosso di montalcino doc 2006
mocali

primo

coniglio con farro
tuscan prosciutto-wrapped
loin of rabbit,
imported tuscan farro,
bitter greens

morellino di scansano doc 2006
la mozza "i perazzi"

vino nobile di montepulciano docg
2006 tenuta della seta

secondo

bistecca alla fiorentina
tuscan olive oil from the chianti
estate of isole e elena, sea salt,
lemon

chianti classico docg 2006
san giusto a rentennano

brunello di montalcino docg 2004
mocali

dolci

schacciata con l'uva
the classic & sweet,
harvest-time grape bread
from central tuscany

next wine dinner

monday 23 march 2009
sardegna--with mario scanu from
winebow imports & sardegna
5 courses, six wines \$75

to be notified of future wine dinners
at laudisio, please fill out our guest
comment card