



Azienda Agricola Bulichella  
Località Bulichella, 131 - 57028 Suvereto (LI)  
Tel. 0565-829892 - Fax. 0565-829553 - [info@bulichella.it](mailto:info@bulichella.it)

## Caciuccata

Una cena semplice ma insolita, che presenta il particolare matrimonio tra pesce e vini, bianchi e rossi... a voi il giudizio!

### *Antipasti*

Sformatino di verdure con fantasia di mare

Vino in degustazione: **Tuscanio Bianco**

---

### *Piatto principale*

“Il cacciucco”

Vino in degustazione: **Rubino**

---

### *Stuzzichino*

Primo sale sulle felci

### *Dolce*

Ricotta montata a neve con fragole fresche

Vino in degustazione: **Aleatico**

---

Durante la serata sarà possibile visitare la cantina e degustare i vini dell'azienda in abbinamento ai piatti presentati.

per informazioni e prenotazioni  
Telefono: +39 0565 82 98 92 – [info@bulichella.it](mailto:info@bulichella.it)



Azienda Agricola Bulichella  
Località Bulichella, 131 - 57028 Suvereto (LI)  
Tel. 0565-829892 - Fax. 0565-829553 - [info@bulichella.it](mailto:info@bulichella.it)

## Cacciucco

Ein einfaches, aber außergewöhnliches Abendessen,  
das die besondere Verbindung  
von Fisch und rotem und weißem Wein präsentiert ... probieren Sie selbst!

### *Vorspeisen*

Gemischtes Gemüse mit Meeresfantasien

Wein zum Probieren: **Tuscanio Bianco**

---

### *Hauptgericht*

“Il cacciucco – Gericht auf fünf Fischarten”

Wein zum Probieren: **Rubino**

---

### *Appetithäppchen*

Käse „Primo sale“ auf Farnblättern

### *Süßigkeiten*

Aufgehäufter Ricotta mit frischen Erdbeeren

Wein zum Probieren: **Aleatico**

---

Während des Abends haben Sie die Möglichkeit, die Kantine zu besuchen und die Weine des Guts zu den Gerichten zu probieren.

Für Informationen und Vorbestellungen  
Telefon: +39 0565 82 98 92 – [info@bulichella.it](mailto:info@bulichella.it)



Azienda Agricola Bulichella  
Località Bulichella, 131 - 57028 Suvereto (LI)  
Tel. 0565-829892 - Fax. 0565-829553 - [info@bulichella.it](mailto:info@bulichella.it)

## Caciuccata

A simple but unusual dinner that introduces the special marriage between fish and wines, red and white... for you to judge!

### *Appetizers*

Vegetables soufflé with seafood fantasy

Wine tasting: **Tuscanio Bianco**

---

### *Main dish*

“Il Caciucco” (rich local fish soup)

Wine tasting: **Rubino**

---

### *Cheese*

Primo sale cheese on ferns

### *Dessert*

Whipped ricotta cheese with fresh strawberries

Wine tasting: **Aleatico**

---

During the evening it will be possible to visit the winery and try the estate's wines side to side with the presented dishes

For information and booking  
Tel:+ 39 0565829892 - [info@bulichella.it](mailto:info@bulichella.it)