



lamadiAmelia

pane&co.

Il venerdì, sabato e domenica (in estate tutti i giorni escluso il martedì) dalle 18:00 in poi, "LAMADIAMELIA" vi aspetta per assaggiare prodotti tipici come mortadella nostrale, rigatino, biroldo e soppressata, polpettine... Ed il baccalà, le acciughine marinate, le olive e la panzanella, i formaggi pecorini di zona e il fresco formaggio "a grasso" oltre alla mitica trippa.

Il tutto rigorosamente legato alla tradizione come 60 anni fa, di attenta provenienza locale all'insegna dei prodotti a km "0" e possibilmente certificato biologico.

Non mancano per i golosi i dolce fatti in casa come il mitico marzapane della Dina o il dolce del poeta o i biscottini della casa. Per tutto il weekend il pane viene servito appena sfornato. I vini sono al bicchiere a partire da 3 euro. Si può scegliere tra 6 etichette, tre rossi, un bianco, un prosecco e un vino da dessert. Oltre ad usufruire degli spazi all'aperto una stanza del ristorante è adibita a questa nuova iniziativa, senza che si crei intralcio alla normale attività.

Non c'è il buffet ed i tavoli sono allestiti con le cassette in legno dei vini. Anche l'apparecchiatura è in stile vintage con colori caldi e rilassanti.

La madia di Amelia vuole essere una vera alternativa ai moderni happy hour. E come detto lo spuntino può essere una alternativa alla cena oppure diventare la cena stessa.

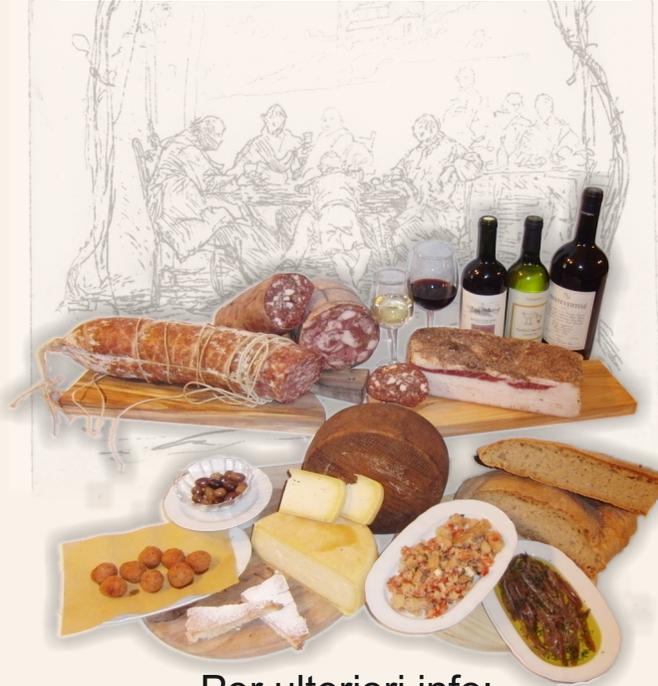


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO
Valdicastello Carducci



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO
Valdicastello Carducci

Si può partecipare a **La madia di Amelia - pane&co**, oggi come sessant'anni fa, bevendo un semplice bicchiere di vino con gli amici o sedendosi a tavola con un menù dedicato e magari acquistando un po' di pane, del formaggio o le marmellate e gli altri prodotti da portare a casa. Disponibilità per banchetti o cerimonie.



Per ulteriori info:

www.dabepino.it
[/lamadiamelia](http://lamadiamelia)



lamadiAmelia

pane&co.

oggi come sessant'anni fa,
per un aperitivo con amici,
uno spuntino o una cena dedicata



LA MADIA DI AMELIA
Venerdì - Sabato - Domenica
dalle ore 18:00

mortadella nostrale - salame - rigatino - biroldo
soppressata - prosciutto toscano - polpette
olive - acciughe marinate - baccalà - trippa
panzanella - insalate di campo - pane di grano
tordelli - pecorini toscani - marzapane - fantasia
birra italiana - vini al bicchiere a partire da 3 €



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO
Valdicastello Carducci

Valdicastello Carducci, 34 - Pietrasanta (LU)
info Eno-Trattoria "Da Beppino" - 0584 790400

