

Il Menù

Antipasti:

foglie di salvia, verdure e acciughe fritte
aringa con fagioli schiacciati



Primi Piatti:

risotto alle cicale



Secondi Piatti:

bacalà in bianco con pomodorini

●
seppie in umido con polenta



Dolce:

sfogliatine alla mela con crema calda

Gli spumanti in degustazione

Prosecco Treviso DOC Millesimato

Glera 100

Valdo



Alta Langa DOC Brut

Pinot Nero 80 - Chardonnay 20

Ettore Germano



Trento DOC

Chardonnay

Casara Monfort



Franciacorta DOCG Brut

Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero

Montenisa



Oltrepò Pavese Cruasè DOCG Millesimato

Pinot Nero

Calatroni



Asti Spumante DOCG

Moscato Bianco

Marenco

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com


N.B.

I CIBI E I VINI IN DEGUSTAZIONE POSSONO SUBIRE VARIAZIONI
LEGATE ALLA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI STESSI

Per Info - 0584 790400
prezzo € 40.00
è necessaria la prenotazione


Via Valdicastello Carducci n. 34
PIETRASANTA LUCCA
Tel/Fax 0584 790400

www.dabepino.it



Cena Didattica

La Nostra Cucina

e i

VINI SPUMANTI & Co.


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


05 Dicembre 2014