

## Il Menù

### Antipasti:

insalata di fave fresche con lardo e pecorino  
seppie in umido



### Primi Piatti:

maccheroncini al sugo di coniglio



### Secondi Piatti:

tagliata di manzo con fagioli schiacciati

piccione al girarrosto con patate a spicchio



### Dolce:

torta alle pere e fragole

## I Vini dell'Az. Salcheto



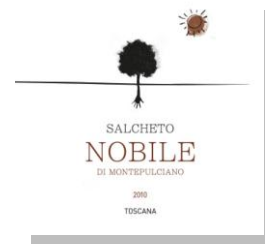
**OBVIUS ROSATO**  
IGT Toscana Rosato Senza Filtri - 2012  
90% Sangiovese, 10% altri



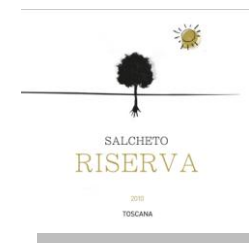
**OBVIUS**  
DOC Rosso di Montepulciano - 2012  
100% Prugnolo Gentile



**NOBILE DI MONTEPULCIANO**  
DOCG Nobile di Montepulciano - 2010  
100% Prugnolo Gentile



**NOBILE DI MONTEPULCIANO RIS.**  
DOCG Nobile di Mont., Riserva - 2010  
100% Prugnolo Gentile



**PIGLIATELLO**  
IGT vendemmia Tardiva - 2009  
Trebbiano e Malvasia



IN COLLABORAZIONE

CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

leoneramacciotti@gmail.com



SALCHETO



TOSCANA

[www.salcheto.it](http://www.salcheto.it)

PREZZO € 40,00



Via Valdicastello Carducci n. 34

PIETRASANTA LUCCA

Tel/Fax 0584 790400

[www.dabettino.it](http://www.dabettino.it)



Cena Didattica

**LA NOSTRA CUCINA**

**CON I VINI DELL'AZIENDA**



SALCHETO



TOSCANA

MONTEPULCIANO



ENO-TRATTORIA

**DA BEPPINO**



Venerdì 11 Aprile 2014