

## Il Menù

### Antipasti:

crema di fagioli schiacciati con aringa  
crostini alla trippa e con acciughe  
sformatini di erbe di campo  
prosciutto in bigongia e salame d'anatra



### Primi Piatti:

maccheroni verdi ai fegatelli e creste di gallo  
tordelli al sugo di carne



### Secondi Piatti:

maialino al forno  
patate e verdure di stagione al forno



### Dolce:

dolce del poeta

## I Bolgheri Superiore – DOC 2009



### GUADO AL TASSO

60% cabernet sauvignon, 25% merlot, 12% cabernet franc, 3% petit verdot

### Antinori



### GRATTAMACCO

65% cabernet sauvignon, 20% merlot, 15% sangiovese

### Grattamacco – Collemassari



### PODERE RITORTI

80 % cabernet sauvignon, 20 % cabernet franc, merlot e syrah

### I Luoghi



### TAM

Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

### Batzella



### CASTELLO DI BOLGHERI

cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc

### Castello di Bolgheri



.....

.....

IN COLLABORAZIONE  
CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS  
leoneramacciotti@gmail.com

[www.bolgheridoc.com](http://www.bolgheridoc.com)

**N.B.**

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

**Per Info - 0584 790400**

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

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



Cena Didattica

**ORIZZONTALE**  
VINI  
**BOLGHERI ROSSO**  
**SUPERIORE**  
**2009**

  
ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**  


19 Aprile 2013