

## Il Menù

Antipasti:

bruschetta con olio Col d'Orcia



Primi Piatti:

pappardelle alla lepre



Secondi Piatti:

scottadito di capretto  
con fagioli "Schiaccioni" e olio Col d'Orcia

cinghiale in umido con polenta



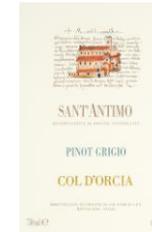
Dolce:

chiacchiere al "Moscadello"

## I Vini COL D'ORCIA



PINOT GRIGIO  
DOC Sant'Antimo - 2013  
Pinot Grigio 100%



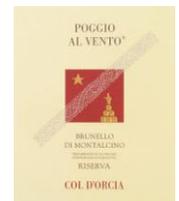
ROSSO DI MONTALCINO  
DOC Rosso di Montalcino - 2011  
Sangiovese "Brunello" 100%



BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOCG Brunello di Montalcino - 2009  
Sangiovese "Brunello" 100%



POGGIO AL VENTO  
DOCG Brunello di Montalcino - 2006  
Sangiovese "Brunello" 100%



"PASCENA"  
DOC Moscadello di Montalcino - 2009  
Moscato Bianco 100%



IN COLLABORAZIONE

CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

leoneramacciotti@gmail.com



**COL D'ORCIA**

— MONTALCINO —

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



Via Valdicastello Carducci n. 34

PIETRASANTA LUCCA

Tel/Fax 0584 790400

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



Cena Didattica

**I NOSTRI PIATTI**

**CON I VINI**



**COL D'ORCIA**

— MONTALCINO —

ENO-TRATTORIA

**DA BEPPINO**



Venerdì 07 Febbraio 2014