

Il Menù

Antipasti:

lardo, pecorino e fave



Primi Piatti:

risotto al colombaccio
(tordelli al sugo di carne)



Secondi Piatti:

tagliata di manzo con fagioli schiaccioni

capretto al girarrosto con patate



Dolce:

marzapane

I Vini Sangiovese 100% - 2011



COLLEDILA'

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Gaiole in Chianti

Barone Ricasoli



MONTESODI

IGT Toscana

Pelago (Rufina)FI

Marchesi de' Frescobaldi



FLACCIANELLO DELLA PIEVE

IGT Colli Toscana Centrale

Panzano li Chianti

Fontodi



CEPPARELLO

IGT Toscana

Barberino val d'Elsa

Isole e Olena



FONTALORO

IGT Toscana

Castelnuovo Berardenga

Felsina

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

€ 45.00

Per Info - 0584 790400


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

www.dabellino.it



Cena Didattica

Il Nostro Menù

CON I VINI

SANGIOVESE

DI TOSCANA


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


15 Maggio 2015