

Il Menù

Antipasti:

insalata di erbi di poggio

frittata di aglio triquetto



Primi Piatti:

zuppa di erbi e cavolo nero
tordelli di borraggine e ortica
al sugo d'anatra e cicerbita



Secondi Piatti:

stracotto di manzo con erbi di poggio saltati



Dolce:

torta di pastinocelli

I Gran Selezione DOCG 2015

CASTELLO DI FONTERUTOLI - Mazzei

92% Sangiovese, 8% Malvasia Nera e Colorino



VIGNA DEL SORBO - Fontodi

100% Sangiovese



VILLA DI RIGNANA - Rignana

100% Sangiovese



SAN LORENZO - Castello di Ama

80% Sangiovese, 13% Merlot, 7 Malvasia Nera



CASTELLO DI BROLIO - Barone Ricasoli

90% Sangiovese, 5% Cabernet S., 5% Petit Verdot



BADIA A PASSIGNANO - Antinori

100% Sangiovese



SALIVOLPE - San Leonino

100% Sangiovese

IN COLLABORAZIONE

CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

www.chianticlassico.com



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

www.dabepino.it



Cena Didattica

ORIZZONTALE

con i vini

CHIANTI CLASSICO

GRAN SELEZIONE 2015

E

GLI ERBI DI ROBE'

Con il commento tecnico
di Fabrizio Lari



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO



Venerdì 22 Febbraio 2019