

## Il Menù

Antipasti:

zucchino ripieno e speck  
zuppetta di vino con panellini



Primi Piatti:

gnudi al burro e salvia



Secondi Piatti:

pollo fritto & co  
verdure di stagione fritte



Dolce:

cheesecake con frutta

## I Vini Pinot Nero 100%

FONTODI

CASE VIA - IGT COLLI TOSCANA CENTRALE 2013



AZIENDA  
DENOMINAZIONE



FRANZ HAAS

PINOT NERO - DOC ALTO ADIGE 2015



PETER ZEMMER

ROLHUT - DOC ALTO ADIGE 2016



DOMAINE FAIVELEY

LA FRAMBOISIÈRE - AMC MERCUREY 2015



BRAVI

GARFAGNINO - IGT ROSSO TOSCANO 2015



AZIENDA  
DENOMINAZIONE

IN COLLABORAZIONE CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

leoneramacciotti@gmail.com



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

€40.00

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

*www.dabepino.it*



Cena Didattica  
**LA NOSTRA CUCINA**  
E  
I VINI  
**PINOT NERO**  
Orizzontale alla Cieca

  
ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**  


26 Maggio 2017