

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