

Il Menù

Antipasti:

insalata di fave e pecorino
crostino di polenta fritta e lardo



Primi Piatti:

zuppetta di cipolle con panellini
maccheroncini al sugo d'anatra



Secondi Piatti:

spezzatino di vitella con piselli
cosciotto di maiale al forno con verdure



Dolce:

crema con fragole e meringa

I Vitigni d'Italia

PINOT NERO 2013

DOC ALTO ADIGE

Franz Haas



CABERNET FRANC 2013

DOC COLLIO FRIULI

Russiz Superiore



NEBBIOLO 2012

DOC LANGHE PIEMONTE

Pio Cesare



NERO D'AVOLA 2014

DOC SICILIA

Donnafugata



MERLOT 2011

DOC ALTO ADIGE - Riserva

CANTINA TERLAN



SANGIOVESE 2013

DOC ROSSO DI MONTALCINO TOSCANA

Col d'Orcia

IN COLLABORAZIONE

CON


SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com



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

www.dabepino.it



Cena Didattica

Con degustazione alla cieca "Sai chi sono?"

Vitigni d'Italia

Merlot

Cabernet Franc

Pinot Nero

Nebbiolo

Sangiovese

Nero d'Avola



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO



Venerdì 15 Aprile 2016