

## Il Menù

Antipasti:

fioretti e zucchini ripieni



Primi Piatti:

gnudi al burro e salvia



Secondi Piatti:

stinco di vitella con cipolline in agrodolce e purè



spiedini di carni miste con fagioli "schiaccioni"



Dolce:

marzapane della casa

## I Vitigni d'Italia

AGLIANICO Radici

DOCG TAURASI 2015

Mastroberardino



CABERNET SAUVIGNON Turmhof

DOC ALTO ADIGE 2015

Tiefenbrunner



BARBERA Ciresa

DOCG BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2015

Marenco



SYRAH Tellus

IGP LAZIO 2015

Falesco



MERLOT

DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI 2015

Grillo



SANGIOVESE

DOCG CHIANTI CLASSICO 2015

Riecine

IN COLLABORAZIONE

CON

**SVICAT**

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

leoneramacciotti@gmail.com

€ 45.00


*necessaria la prenotazione*

  
Via Valdicastello Carducci n. 34

PIETRASANTA LUCCA

Tel/Fax 0584 790400

*www.dabellino.it*



**Cena Didattica**

Con degustazione alla cieca "Riconosci i 6 Vitigni"

**Vitigni d'Italia**

**Merlot**

**Cabernet Sauvignon**

**Syrah**

**Sangiovese**

**Aglianico**

**Barbera**

  
ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**  


Venerdì 25 Maggio 2018