

Il Menù

Antipasti:

piccola frittura di gamberi di fondale e acciughe
crostini con polpo caldo e olio extravergine



Primi Piatti:

lasagne con branzino sfilettato



Secondi Piatti:

baccalà in teglia con profumi mediterranei
e verdure al forno

●
seppie in umido con polenta



Dolce:

tortino alla crema con mele

Gli spumanti in degustazione

Perlé Brut – Trento DOC

Chardonnay 100

Ferrari



Primo Franco Dry – Prosecco Sup. Valdobbiadene DOCG

Glera 100

Nino Franco



Nature Pas Dosé – Metodo Classico

Pinot Nero 100

Monsupello



Champagne Brut Premier

Pinot Nero 40 – Chardonnay 40 – Pinot Meunier 20

Louis Roederer



Cuvée Royale Brut – Franciacorta DOCG

Chardonnay 78 – Pinot Nero 12 – Pinot Bianco 10

Tenuta Montenisa – Antinori



1.B Brut – VSQ

Albarola – Greco – Malvasia

Lunae



Asti Spumante DOCG

Moscato Bianco 100

Marenco

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

N.B.

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

Per Info - 0584 790400
prezzo € 50.00
è necessaria la prenotazione


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

www.dabepino.it



Cena Didattica

La Nostra Cucina

e i

**VINI SPUMANTI
ITALIANI E
CHAMPAGNE**


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


02 Dicembre 2016