

Il Menù

Antipasti:

crostone con trippa e Scoppolato di Pedona



Primi Piatti:

maccheroncini con fave e salsiccia



Secondi Piatti:

spezzatino di vitello con piselli



manzo al forno con purè



Dolce:

dolce del poeta

I Vini Castello di Ama

ROSATO

IGT Toscana – 2017

Sangiovese 96%, Merlot 4%



IL CHIUSO

IGT Toscana – 2016

Pinot Nero 100%



AMA

DOCG Chianti Classico – 2015

Sangiovese 96%, Merlot 4%



SAN LORENZO

DOCG Chianti C. Gran Selezione – 2014

Sangiovese 80%, Merlot 13%, Malvasia Nera 7%



L'APPARITA

IGT Toscana – 2014

Merlot 100%



VINSANTO

DOC VinSanto del Chianti Classico – 2013

Malvasia Bianca 65% – Trebbiano Toscano 35%

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com



CASTELLO DI AMA

www.castellodiam.com


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



Cena Didattica

**LA NOSTRA CUCINA
CON I VINI**



CASTELLO DI AMA


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


20 Aprile 2018