

Il Menù

Antipasti:

gamberetti di fondale fritti con salvia
totani ripieni pomodoro leggero



Primi Piatti:

ravioli di pesce



Secondi Piatti:

filetti di baccalà all'isolana
seppie in umido con bieta



Dolce:

semifreddo di cachi con purea di ananas

I Vini della serata



DAL BELLO

Prosecco Sup. Celeber Asolo – DOCG
Glera 100



MONSUPELLO

Nature Metodo Classico Pas Dosé – VSQ
Pinot Nero 90, Chardonnay 10



CONTI DUCCO

Franciacorta Extra Brut – DOCG
Chardonnay 100



PEDROTTI

Trento Bouquet Brut – DOC
Chardonnay 100



BOULARD BAUQUAIRE

Champagne Brut Tradition – AOC
Pinot Noir 40, Chardonnay 40, Meunier 20



CRIOLIN

Moscato d'Asti – DOCG
Moscato 100

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

Cena Didattica

**LA NOSTRA CUCINA
DI PESCE
CON I VINI
SPUMANTI ITALIANI
E
CHAMPAGNE**



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



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO



14 Dicembre 2018