

Il Menù

Antipasti:

crostino spinaci e formaggio fuso
crostino di polenta e biroldo caldo
frittatina di asparagi e aglietti selvatici
matuffi



Primi Piatti:

tagliarini con fagioli



Secondi Piatti:

stracotto di manzo al forno
con purè ai sapori
pecorino del pastore fresco e stagionato



Dolce:

chiacchiere di carnevale

I Vini RUFFINO



LIBAIO 2014

Chardonnay 100%

Toscana IGT



RISERVA DUCALE 2012

Sangiovese 80%, Merlot e Cabernet Sauvignon 20%

Chianti Classico RISERVA DOCG



MODUS 2012

Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%

Toscana IGT



ROMITORIO 2007

Colorino 60%, Merlot 40%

Toscana IGT



SERELLE 2010

Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano

Vin Santo del Chianti DOC

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

www.ruffino.com

N.B.

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

Per Info - 0584 790400


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

www.dabepino.it



Cena Didattica

Il Nostro Menù
E I VINI DELL' AZIENDA


RUFFINO
DAL 1877


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


19 Febbraio 2016