

Il Menù

Antipasti:

zuppa di ceci con baccalà
acciughe fritte con salvia
aringa con fagioli schiacciati
crostini di mare



Primi Piatti:

maccheroncini della casa alla trabaccolara



Secondi Piatti:

stoccafisso in bianco con porri e patate
seppie in umido con polenta



Dolce:

panettone artigianale "Pasticceria Versilia"

I Vini della serata



VALDO

Prosecco Sup. di Valdobbiadene – DOCG
Glera 100



MARCHESE ANTINORI

Cuvée Royale Brut – Franciacorta DOCG
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco



FERRARI

Perle' – Trento DOC
Chardonnay 100



LOUIS ROEDERER

Champagne Brut Premier
Pinot Nero 40, Chardonnay 40, Meunier 20



TH. PETIT GRAND CRU D'AMBONNAY

Champagne Brut Rosè
Pinot Noir 36, Chardonnay 50, Ambonnay Rouge 14



CRIOLIN

Moscato d'Asti – DOCG
Moscato 100

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

e

"Pasticceria Versilia"

Marina di Pietrasanta

*con i migliori auguri
di un
sereno Natale
e
felice anno nuovo!!!*

Prenotazione Necessaria - € 55

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

**Cena Didattica degli Auguri
LA NOSTRA CUCINA DI PESCE
CON I VINI**



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO

13 Dicembre 2019