

Il Menù

Antipasti:

crostini di polenta e funghi
crostino polenta e biroldo
sformatino di gobbi
mortatella Nostrale e lardo



Primi Piatti:

maccheroncini bianchi al fungo porcino
terrina di mauffi con funghi e raquè



Secondi Piatti:

piccione al girarrosto con erbi saltati
spiedini di carne e fegatelli con funghi in umido



Dolce:

marzapane della Dina

I Vini AVIGNONESI



CANTALORO
IGT Toscana – 2010
75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot and 5% Sangiovese



ROSSO DI MONTEPULCIANO
DOC Rosso di Montepulciano – 2010
Sangiovese 'Prugnolo Gentile'
con una piccola parte di altre uve rosse



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG Nobile di Montepulciano – 2008
85% Sangiovese 'Prugnolo Gentile', 10% Canaiolo Nero, 5%



50 & 50
IGT Toscana – 2007
50% Merlot (Avignonesi), 50% Sangiovese (Capannelle)



DESIDERIO
DOC Cortona – 2005
85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com

AVIGNONESI

www.avignonesi.it

NB: il menù e i vini proposti possono subire variazioni,
legate alla disponibilità delle materie prime o delle
annate reperibili, che verranno comunicate con anticipo
alcuni giorni prima della serata


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



Cena Didattica

**LA NOSTRA CUCINA, I FUNGI
E I VINI
AVIGNONESI**




ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


19 Ottobre 2012