

Il Menù

Antipasti:

cavolfiore, zucchini e peperoni in bagna cauda
crostino con fegatelli di selvaggina
crostino al ragù di colombaccio
crostino con salsiccia di cinghiale e robiola
salame di cervo, salame e bresaola di cinghiale



Primi Piatti:

pappardelle alla lepre



Secondi Piatti:

brasato di manzo al barolo
con purea di patate ai sapori



Dolce:

torta bianca alle pere

I Vini PIO CESARE



IL NEBBIO
DOC Langhe - 2010
Nebbiolo 100%



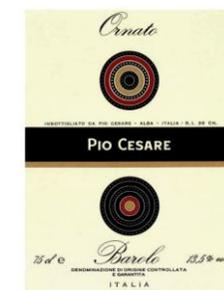
BARBARESCO
DOCG Barbaresco - 2007
Nebbiolo 100%



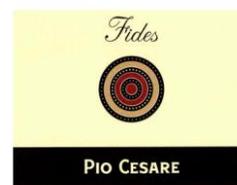
BAROLO
DOCG Barolo - 2007
Nebbiolo 100%



"ORNATO"
DOCG Barolo - 2007
Nebbiolo 100%



"FIDES"
DOC Barbera d'Alba - 2009
Barbera 100%



IN COLLABORAZIONE

CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

leoneramacciotti@gmail.com



www.piocesare.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

€ 45,00


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

www.dabellino.it



Cena Didattica

CARNI ROSSE E SELVAGGINA

CON I VINI



PIO CESARE


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


23 Novembre 2012