

Il Menù

Antipasti:

piccola frittata di asparagi e di carciofi



Primi Piatti:

risotto al piccione



Secondi Piatti:

capretto al girarrosto
con purè ai sapori

coscio di maiale al forno con erbucci saltati



Dolce:

dolce cioccolato e pere

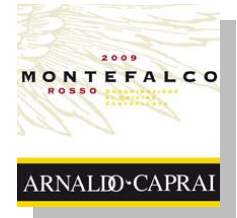
I Vini di Arnaldo CAPRAI



GRECANTE
DOC Grechetto Colli Martani - 2013
100% Grechetto



MONTEFALCO ROSSO
DOC Montefalco Rosso - 2011
70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot



COLLEPIANO SAGRANTINO
DOCG Sagrantino di Montefalco - 2009
100% Sagrantino



25 ANNI SAGRANTINO
DOCG Sagrantino di Montefalco - 2008
100% Sagrantino



PASSITO
DOCG Sagrantino di Montefalco - 2008
100% Sagrantino

IN COLLABORAZIONE
CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS
leoneramacciotti@gmail.com



ARNALDO·CAPRAI
Viticolture in Montefalco

www.arnaldocaprai.it

PREZZO € 40,00


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



Cena Didattica

LA NOSTRA CUCINA
CON I VINI DI



ARNALDO·CAPRAI
Viticolture in Montefalco


ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO


Venerdì 28 Marzo 2014