

Il Menù

Antipasti:

insalata di fave fresche con lardo e pecorino
seppie in umido



Primi Piatti:

maccheroncini al sugo di coniglio



Secondi Piatti:

tagliata di manzo con fagioli schiacciati

piccione al girarrosto con patate a spicchio



Dolce:

torta alle pere e fragole

I Vini dell'Az. Salcheto



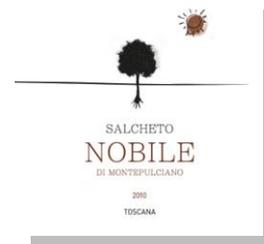
OBVIUS ROSATO
IGT Toscana Rosato Senza Filtri - 2012
90% Sangiovese, 10% altri



OBVIUS
DOC Rosso di Montepulciano - 2012
100% Prugnolo Gentile



NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG Nobile di Montepulciano - 2010
100% Prugnolo Gentile



NOBILE DI MONTEPULCIANO RIS.
DOCG Nobile di Mont., Riserva - 2010
100% Prugnolo Gentile



PIGLIATELLO
IGT vendemmia Tardiva - 2009
Trebiano e Malvasia

IN COLLABORAZIONE

CON

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

leoneramacciotti@gmail.com



SALCHETO



TOSCANA

www.salcheto.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 DELL'AZIENDA



SALCHETO



TOSCANA

MONTEPULCIANO



ENO-TRATTORIA

DA BEPPINO



Venerdì 11 Aprile 2014